1

ESSAIS

ESSAYS

Une réflexion sur la terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation 004

Reflections on the Nourishing Earth, Agriculture and Food 009

Adelina von Fürstenberg

Entre croissance agricole durable et gaspillage alimentaire : enjeux et défis du droit à l'alimentation 012

Between Sustainable Agricultural Growth and Food Waste: Issues and Challenges of the Right to Food 018

Joshua Massarenti

La nourriture comme présence à soi et comme présence à l'autre 024

Nourishment as awareness of the self and the other 035

Denys Zacharopoulos

Les systèmes alimentaires à la recherche d'un nouvel équilibre entre marchés, santé et culture 044

Food Systems in Search of a New Balance among Markets, Health and Culture 051

Entretien avec Jean-Louis Rastoin

I

ADELINA VON FÜRSTENBERG

UNE RÉFLEXION SUR LA TERRE NOURRICIÈRE, L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

« La préparation d'une simple tomate est plus difficile que la solution du problème de l'infinitude de Dieu. »
Antonin Artaud

MIRALDA / Food Cultura
BrainFood, 2014
Vidéo de / of James Balder et / and Corali Mercader
Courtesy de l'artiste / Courtesy of the artist

MIRALDA
Reserva Natural (détail), 2002-2012
Crânes en haricots sur des coussins en sciure
Skulls of beans on cushions of sawdust
Collection de l'artiste / Collection of the artist

FR

ADELINA VON FÜRSTENBERG

La relation que nous entretenons avec la nourriture est bien plus complexe et signifiante que le simple rapport à la gastronomie. C'est par le biais de l'alimentation que se forge le lien affectif entre une mère et son enfant, et c'est du sein de sa mère que l'enfant reçoit sa force de subsistance, celle qui lui est indispensable pour naître au monde. C'est cet enracinement primitif, cet attachement vital – le tout premier maillon de la vaste chaîne alimentaire – qui conditionne tous les autres gestes associés à la nourriture, vécus en tant qu'émanation de cette appréhension initiale de la nourriture, ou plutôt, de cette source essentielle pour la vie. Grâce à ce don, celui du lait transmis par la mère à son enfant, on apprend à connaître et à cultiver les fruits de la terre, laquelle, selon le même processus généreux, engendre et produit les éléments nécessaires à notre alimentation. Comme le lait maternel, la nourriture est issue du ventre de la terre, mais les systèmes de production agro-industriels ont oublié que, par le rendement maximum auquel la société de consommation contemporaine les contraint, ils violent le cycle naturel de la terre, la brutalisent et l'enchaînent à un rythme de surproduction effréné contraire à la nature.

On sait que la nourriture est le premier refuge de l'homme, on connaît l'attachement profond qui le lie à la terre. C'est pourquoi notre rapport à la nourriture peut parfois prendre un tour définitif, comme c'est le cas de la famine engendrée par un dysfonctionnement de la chaîne de production alimentaire. « La famine n'est pas la conséquence d'un manque de nourriture, c'est en fait tout le contraire : les surplus alimentaires mondiaux sont utilisés pour déstabiliser la production agricole dans les pays en développement. […] L'agriculture mondiale a pour la première fois de l'histoire la capacité de satisfaire les besoins alimentaires de toute la planète, mais la nature même du marché mondial de ce système ne permet pas que ça se réalise[1] », écrit Michel Chossudovsky, qui dénonce le rôle des multinationales de l'agro-alimentaire. Toutes les cinq secondes, un enfant de moins de dix ans meurt de faim. Près d'un milliard d'êtres humains sont gravement sous-alimentés.

Autre comportement alimentaire : le geste qui interrompt les liens entretenus avec un monde perçu comme injuste ou qui ne renvoie plus de marques d'affection. Alors qu'une grève de la faim devient le dernier recours d'un prisonnier ou d'un homme qui résiste, celui par lequel il signifie son désir de se distancier du monde auquel il appartient, l'anorexie apparaît comme la privation volontaire du flux vital qui permet à un

homme ou une femme de s'affirmer en tant que personne. Le refus de nourriture est ainsi perçu non seulement comme distanciation de soi-même par rapport au monde, mais encore comme tentative éventuelle de se rapprocher du divin, dans une renonciation visant à éprouver l'essence authentique de l'humain, ainsi qu'en témoignent les pratiques religieuses orientale et occidentale, qu'il s'agisse du Ramadan, du Carême ou de la repentance mystique et de la renonciation ascétique du *Pandit* hindou.
La nourriture est un lien à la terre nourricière qui, en raison du don reçu, nous élève vers le divin, et ce depuis l'intérêt porté à la graine enfouie dans le sol jusqu'à la médiation dès lors incarnée dans notre relation avec l'au-delà. C'est ainsi que les mandalas des moines tibétains vont de pair avec les offrandes de boissons et de nourritures dans les cérémonies funéraires africaines et l'*aparké* de la tradition grecque : ce sont chaque fois des rites et des cérémonies au cours desquels les premiers fruits de la saison sont offerts aux dieux.
Si l'on se réfère au grand anthropologue Claude Lévi-Strauss qui s'est longuement penché sur l'acte de manger et sur la nourriture, « la préparation des aliments est un langage au moyen duquel se traduit inconsciemment la structure intrinsèque d'une société ». Il semble que, aujourd'hui, l'alimentation a perdu toute connotation fondamentale ; elle y a substitué de façon ironique la notion de *fast food* et engendré davantage d'obèses que d'ascètes. Certains artistes relèvent ce changement, comme le Brésilien Eduardo Srur qui, avec *Supermercado* (2014), insiste sur la culture contemporaine de la démesure alimentaire.
Le *fast food* n'est cependant pas la seule nouveauté liée à l'alimentation du XXe siècle : remise en question de la place attribuée à la femme, phénomène des grands chefs étoilés, abandon des recettes traditionnelles au profit de l'innovation et de l'expérimentation, ainsi que découverte de nouveaux produits artificiellement modifiés.
L'exposition « Food » pose la question fascinante de la nourriture et, à travers elle, celles de la survie, de la santé, de l'économie et de la culture. « Food » veut être, à travers le regard des artistes invités, un plateau artistique favorisant la culture, les traditions et la créativité pour mieux appréhender et comprendre les valeurs liées à la nourriture dans notre société contemporaine. C'est donner à l'alimentation la place qu'elle a toujours eu dans l'histoire de l'art. Ainsi la peinture flamande, qui aux XVIIe et XVIIIe siècles montrait des natures mortes : trophées de chasse, fruits, légumes, viandes, poissons…
Les artistes invités à cette exposition proviennent des cinq continents, couvrant différents territoires et représentant plusieurs générations. Outre la qualité artistique de leur travail, ils ont en commun une forte

YMANE FAKHIR
Handmade, 2011-2012
Collection de l'artiste / Collection of the artist

ANNA MARIA MAIOLINO
Entrevidas, 2011
Installation au Castello di Rivoli, Turin
Installation at the Castello di Rivoli, Turin

identité et une parole interculturelle sensible regardant les thèmes liés directement ou indirectement à l'alimentation, tels que les conséquences du changement climatique, l'empoisonnement des produits de l'agriculture, l'écart dans la distribution alimentaire, mais aussi la préservation de notre terre nourricière, le choix des aliments, les cuisines diverses, les rituels et les cérémonies autour de l'alimentation et autres sujets communs liés au thème de la nourriture. Ainsi les œuvres, tout en contribuant à l'histoire esthétique et culturelle, révèlent les principaux défis de notre société contemporaine, comme le développement durable, l'immigration, les différences religieuses, les droits de l'Homme, l'égalité des sexes, etc.
Bien que les artistes utilisent les matières premières agricoles telles que les œufs comme Anna Maria Maiolino (*Entrevidas*, 1981/2014), ou les haricots comme Ernesto Neto (*Variation on Color Seed Space Time Love*, 2009), ou encore les graines de tournesol comme Jannis Kounellis (Sans titre, 1968), « Food » n'est pas une exposition sur la gastronomie ou la cuisine. Bien sûr, nous sentons l'odeur du pain fraîchement cuit au four de Stefano Boccalini (*Europa 2014 – marques à pain*, 2014) et nous observons le photographe indien Raghubir Singh pointant son objectif sur le mouvement des mains qui portent, offrent et servent des aliments. Dans ses photographies, nous voyons les mains des femmes du Chennai avec du riz, les mains du vendeur d'eau de Delhi, ou encore la main qui fait basculer la bouilloire d'aluminium pour verser du thé dans une tasse sur le marché de Mumbai. « Une main ouverte pour recevoir et pour donner », telle qu'elle est enseignée par Le Corbusier. Barthélémy Toguo aussi, avec son œuvre *Mama Africa* (2012), nous invite à partager un banquet, sorte d'appel à plus de solidarité. Ainsi, avec la même intensité, mais avec d'autres implications, on peut également découvrir une femme concentrée à manger un oignon (Marina Abramović, *The Onion*, 1995) – une performance quasi déclarative à propos de l'endurance physique et psychologique, mais aussi sur la vulnérabilité humaine, l'identité et l'indépendance des femmes, notamment quand la voix de l'artiste parle de son usure face à la vie quotidienne : « Je suis fatiguée de changer d'avion tout le temps, d'attendre dans les salles d'attente, les gares routières, les aéroports… »
À travers des images simples toujours empreintes de vérité et de sincérité, les œuvres sélectionnées témoignent d'une vision lucide et sans concession du monde contemporain et fondent leur symbolique sur sa transformation artistique.
« Food » est une exposition itinérante, constituée de projets individuels et singuliers, où l'acte de création s'est appuyé sur différents médias – photographie, cinéma, vidéo, films, objets. C'est une invitation à nous pencher sur le devenir de la terre mère et sur les questions liées à l'alimentation. Elle veut constituer une surprise et un défi pour le public ; elle propose une vision approfondie de la problématique de l'art et de la nourriture et des questions politiques et sociales abordées par ces artistes, tout à fait avertis des modèles d'information et de circulation de nos jours.

I ADELINA VON FÜRSTENBERG

« Food » est une initiative de ART for The World, une ONG associée au département d'Information publique des Nations unies, et le résultat d'une action menée sur trois ans (2012-2015) avec les différentes institutions partenaires et les artistes autour de ces questions. À cet effet, les éditions de « Food » se sont déroulées dans trois pays différents au sein de trois institutions qui ont pu rendre possible ce projet avec le concours de toutes leurs équipes et de leurs ressources.

L'exposition a commencé à Genève au musée Ariana (décembre 2012-mars 2013), institution liée au département de la Culture et du Sport de la ville de Genève abritant une importante collection de céramiques et d'art de la table. Elle s'est poursuivie à São Paulo, au SESC Pinheiros, un des trente-trois bâtiments SESC de São Paulo, la plus grande ONG de l'Amérique latine dédiée à l'éducation et à la culture. Parmi ses actions, il y a « Mesa Brazil », un programme alimentaire ayant pour objectif de réduire les déchets alimentaires et la sous-alimentation des quartiers pauvres de São Paulo et de sa région.

Entre octobre 2014 et février 2015, l'exposition « Food » est présentée au MuCEM, musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, à Marseille. Ce musée abrite des objets liés à la nourriture dont les artistes se sont inspirés comme John Armleder, Stefano Boccalini, Antoni Miralda, Angelo Plessas et Barthélémy Toguo et qui en ont intégré certains dans leurs œuvres.

En se référant à la citation d'Antonin Artaud rappelée en exergue, ART for The World veut montrer que l'art contemporain, à travers tout son potentiel expressif, nous appelle à réfléchir sur les questions de la terre nourricière, de l'agriculture et de l'alimentation, et nous encourage à l'indispensable réappropriation de l'acte de manger. Mais il ne s'agit pas ici seulement d'une question de quantité et de dosages ; faire de l'art, construire une exposition ou un livre, c'est aussi mélanger, assaisonner et laisser reposer, peut-être même ajouter une pincée d'improvisation, comme dans la vie de tous les jours.

NOTES

1 Michel Chossudovsky, « La famine mondiale (Global Famine) », *Alter info*, 4 mai 2008 (traduit par Dany Quirion).

I ADELINA VON FÜRSTENBERG

REFLECTIONS ON THE NOURISHING EARTH, AGRICULTURE AND FOOD

Adelina von Fürstenberg, director of ART for The World

SHIMABUKU
Shimabuku's Fish and Chips, 2006
Film, 8 mm / 8 mm film
Néon / Neon, 98 × 228 × 7,5 cm
Installation à la galerie Wilkinson, Londres en 2007
Installation at the Wilkinson Gallery, London in 2007
Courtesy de l'artiste / Courtesy of the artist,
Air de Paris, Paris

EN

ADELINA VON FÜRSTENBERG

"It is harder to prepare a simple tomato than it is to solve the problem of God's infinitude."
Antonin Artaud

Our relationship with food is far more complex and significant than the simple relationship with gastronomy. It is through feeding that the affective bond is formed between mother and child, and it is the mother's breast that gives the child his power of subsistence, which is essential for his entry into the world. These primal roots, this vital attachment, the very first link of the vast chain of feeding, are what governs all the other acts associated with food, experienced as an emanation of the initial anxiety over nourishment, this essential source of life. It is through the gift of milk from mother to child that we come to know and cultivate the fruits of the earth, which generates and produces the elements necessary to our food through the same generous process. Food comes from the womb of the earth, like mother's milk, but the agro-industrial production systems have forgotten this. In their pursuit of the maximum performance necessitated by the contemporary consumer society, they are violating the natural cycle of the soil, abusing it and subjecting it to an uncontrolled and unnatural rhythm of overproduction.

We know that food is the first refuge of mankind; we know the deep attachment that binds us to the soil. This is why our relationship with food can sometimes take a definitive turn, as in the case of famine generated by a dysfunction in the chain of food production. As Michel Chossudovsky wrote in protest against the role of the food multinationals: "Famine is not the consequence of a scarcity of food but in fact quite the opposite: global food surpluses are used to destabilize agricultural production in developing countries. […] World agriculture has for the first time in history the capacity to satisfy the food requirements of the entire planet, yet the very nature of the global market system prevents this from occurring[1]." A child aged under ten years dies of hunger every five seconds and nearly a billion human beings suffer from severe malnutrition.

Another form of food behaviour regards the act of severing links with a world that is perceived as unjust or that no longer displays any marks of affection. While a hunger strike is the last resort of a prisoner or protester, manifesting the desire for detachment from the world to which he or she belongs, anorexia appears to be voluntary self-deprivation of the vital flow that makes the assertion of oneself as a person possible. The refusal of food is thus perceived not only as self-detachment with respect to the world but also as possible attempt to attain divinity through renunciation designed to test the authentic essence of the human dimension, as attested by Eastern and Western religious practices such as Ramadan, Lent and the mystical repentance and asceticism of the Hindu *sãdhu*.

Food is a bond with the nourishing earth that elevates us towards the

divine in virtue of the gift received, all the way from attention towards the seed buried in the ground to the mediation embodied in our relation with the other world. The mandalas of Tibetan monks thus go hand in hand with the offerings of food and drink in African funeral rituals and the *aparke* of the Greek tradition. In every case, it is a matter of rites and ceremonies during which the first fruits of the season are offered to the gods. According to the great anthropologist Claude Lévi-Strauss, who studied the act of eating and food at great length, the preparation of food is a language in which the intrinsic structure of a society is unconsciously manifested. Food seems to have lost any fundamental connotation today. It has ironically given way to fast food and generates obesity rather than asceticism. Certain artists point out this change, like the Brazilian Eduardo Srur, who draws attention to the contemporary culture of excess in *Supermercado* (2014).

The food-related innovations of the 20th century are not, however, confined to fast food but include a questioning of the place assigned to women, the phenomenon of great five-star chefs, the abandonment of traditional recipes in favour of innovation and experimentation, and the discovery of new, artificially modified products.

The exhibition "Food" addresses the fascinating question of food and hence those of survival, health, the economy and culture. Through the vision of the artists invited to take part, it is designed as an artistic platform fostering culture, traditions and creativity for a better grasp and understanding of the values associated with food in our contemporary society. Food is thus given the place it has always had in the history of art, as exemplified by the Flemish still-lifes of the 17th and 18th centuries with their hunting trophies, fruit, vegetables, meat, fish and so on.

The artists involved are from the five continents, covering various territories and representing different generations. In addition to the artistic quality of their work, they share a strong identity and a sensitive intercultural approach to the subjects connected directly or indirectly with food, such as the consequences of climate change, the poisoning of agricultural produce and the imbalance in food distribution as well as the protection of the earth that feeds us, the choice of food, the different types of cuisine, and the rituals and ceremonies associated with food. While contributing to aesthetic and cultural history, the works thus highlight the primary challenges facing our contemporary society, such as sustainable development, immigration, religious differences, human rights and gender equality.

Even though some artists use agricultural raw materials such as eggs (Anna Maria Maiolino, *Entrevidas*, 1981/2014), beans (Ernesto Neto, *Variation on Color Seed Space Time Love*, 2009) and sunflower seeds (Jannis Kounellis, Untitled, 1968), "Food" is not an exhibition about gastronomy or cuisine. We will, however, smell the fragrance of Stefano Boccalini's newly-baked bread (*Europa 2014 – marques à pain*, 2014) and observe the hands captured in the act of carrying, offering and serving food by the Indian photographer Raghubir Singh: the hands of women from Chennai with rice, the hands of a water seller in Delhi, the hand pouring tea from an aluminium teapot into a cup in a market in Mumbai. "A hand open to receive and to give," as in the print by Le Corbusier. With his

RAGHUBIR SINGH
Women Gossip, Chennai, Tamil Nadu, 1995
Succession Raghubir Singh

—
NOTES

1 Michel Chossudovsky, "Global Famine", *Alter info*, 4 May 2008.

work *Mama Africa* (2012), Barthélémy Toguo also invites us to share a banquet as a kind of appeal for more solidarity. With the same intensity but different implications, we also discover a woman engaged in eating an onion (Marina Abramović, *The Onion*, 1995), a quasi-declaratory performance regarding physical and psychological endurance but also the human vulnerability, identity and independence of women, especially when the artist's voice tells us how weary she is of everyday life: "I'm tired of changing planes so often, waiting in waiting rooms, bus stations, train stations, airports…"

Through simple images always characterized by truth and sincerity, the works selected attest to a clear-sighted and uncompromising vision of the contemporary world and base their symbolism on its artistic transformation.

"Food" is a touring exhibition made up of individual and singular projects, where the act of creation employs various media including photography, video, performance and installation. It is an invitation to consider the future of Mother Earth and the questions connected with food. It seeks to surprise and challenge the public. It offers an in-depth view of the problems of art and food as well as the political and social issues addressed by these artists in full cognizance of the present-day models of information and circulation.

"Food" is an initiative of ART for The World, an NGO connected with the UN Department of Public Information, and the result of activities undertaken over three years (2012-2015) on these questions with the various institutional partners and the artists involved. As a result, editions of "Food" have been held in three different countries in three institutions that made the project possible with the assistance of all their personnel and resources.

The exhibition opened in Geneva at the musée Ariana (December 2012-March 2013), an institution of the municipal department of culture and sport with a major collection of ceramics and articles connected with the arts of the table. It then moved to São Paulo and the SESC Pinheiros, one of the city's thirty-three buildings belonging to the SESC, the largest NGO in Latin America devoted to education and culture. Its initiatives include Mesa Brazil, a food programme aimed to reducing food waste and combating malnutrition in the poor districts of São Paulo and its surroundings. "Food" was then presented from October 2014 to February 2015 at the musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM) in Marseilles. Artists like John Armleder, Stefano Boccalini, Antoni Miralda, Angelo Plessas and Barthélémy Toguo drew upon the museum's collection of food-related items and incorporated some of them into their works.

As suggested by the quotation from Antonin Artaud used above as a motto, ART for The World seeks to show that contemporary art, through all its expressive potential, invites us to reflect on the questions regarding the nourishing earth, agriculture and food, and encourages us to undertake the essential task of regaining control over the act of eating. It is not, however, only a question of quantity and proportion. Making art, constructing an exhibition or a book, also means mixing, seasoning and allowing to stand, perhaps even adding a pinch of improvisation, as in everyday life.

II

JOSHUA MASSARENTI

ENTRE CROISSANCE AGRICOLE DURABLE ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE : ENJEUX ET DÉFIS DU DROIT À L'ALIMENTATION

« Le droit à l'alimentation est un droit de l'homme reconnu par le droit international qui protège le droit de chaque être humain à se nourrir dans la dignité, que ce soit en produisant lui-même son alimentation ou en l'achetant. »

Olivier De Schutter, rapporteur spécial des Nations unies sur le droit à l'alimentation (mars 2008 – mai 2014)

FR

JOSHUA MASSARENTI

Le monde est aujourd'hui confronté à un paradoxe. Jamais dans l'histoire de l'humanité la production agricole mondiale n'a été aussi importante, et pourtant cela ne suffit toujours pas à satisfaire les besoins alimentaires des 6 milliards d'êtres humains qui habitent notre planète. Selon un rapport conjoint publié en 2013 par la FAO, le FIDA et le PAM, malgré une réduction sensible du nombre de personnes sous-alimentées, « quelque 842 millions d'êtres humains dans le monde, soit approximativement une personne sur huit, étaient victimes de faim chronique en 2011-2013 », dont 295 millions en Asie du Sud, 233 millions en Afrique sub-saharienne, 167 millions en Asie de l'Est et… 15,7 millions dans le monde industrialisé. Pire, alors que 2014 a été décrété par les Nations unies Année internationale de l'agriculture familiale, les trois quarts des personnes souffrant de la pauvreté dans le monde sont des agriculteurs familiaux qui, au passage, assurent 70 % de l'offre alimentaire mondiale.

2050, C'EST DÉJÀ DEMAIN

« Au rythme actuel », soutient Oxfam international, « il faudra dix autres années pour atteindre l'objectif, fixé lors du sommet mondial de l'alimentation de 1996, de réduire de moitié le nombre de personnes souffrant de la faim à l'horizon 2015. » Ce constat est d'autant plus inquiétant que, malgré l'écart qui s'est creusé au cours des quarante dernières années entre une production agricole galopante et la croissance démographique, « d'ici à 2050, la population de la planète passera de 7 milliards à 9,2 milliards d'habitants, ce qui exigera une augmentation de la production alimentaire mondiale de l'ordre de 60 %. Étant donné la diminution des surfaces de terre inutilisées présentant un bon potentiel agricole, il faudra, pour répondre à cette demande, accroître le rendement des cultures, et ce dans un contexte de concurrence de plus en plus féroce autour des ressources foncières et hydriques, de hausse des prix des carburants et des engrais, et de lutte contre les effets du changement climatique » (FAO, 2011).
La FAO nous rappelle aussi que « au cours des cinquante dernières années, depuis la Révolution verte, la production mondiale de céréales, de céréales secondaires, de racines, de tubercules, de légumineuses et de cultures oléagineuses est passée de 1,8 à 4,6 milliards de tonnes ». L'augmentation de la productivité agricole, rendue possible grâce à la Révolution verte fondée en grande partie sur le modèle occidental d'agriculture intensive (avec, notamment, un large recours aux engrais), ainsi que la baisse des cours céréaliers ont permis de réduire la proportion de personnes souffrant de sous-alimentation dans le monde de 26 à 14 % entre 1969-1971 et 2000-2002. Mais les effets secondaires (tels que la dégradation des terres ou l'érosion de la biodiversité) ont été tellement négatifs sur les ressources naturelles qu'ils ont fini par compromettre leur potentiel de production. Aujourd'hui, l'impact du changement climatique sur la sécurité alimentaire révèle à quel point les modèles de production agricole contemporains peuvent se révéler préjudiciables pour la planète et ses habitants. En effet, « les activités agricoles sont directement responsables de 10 à 12 % des émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine, et jusqu'à 30 % si toutes les activités agricoles sont prises en compte, y compris la déforestation pour la culture et les pâturages », lit-on dans une note politique du Centre technique de coopération agricole et rurale (CTA). Et « dans la plupart des régions d'Afrique sub-saharienne,

le changement climatique aura un effet néfaste sur la production alimentaire, réduisant les rendements culturaux de 10 à 20 % d'ici 2050 ».

QUAND LES POPULATIONS SONNENT LA RÉVOLTE

Face au double défi qui consiste à nourrir la population mondiale et à sauver la planète, une question de fond s'impose : quelles stratégies politiques et quels modèles de production agricole doit-on privilégier pour garantir le droit à l'alimentation à tous, tout en préservant l'environnement ? Aujourd'hui, deux logiques s'affrontent : celle qui consiste à augmenter la productivité agricole à travers une modernisation de l'agriculture (notamment en Afrique, où 60 % des terres arables sont inutilisées), tout en en garantissant un équilibre – ô combien fragile – entre la priorité donnée au commerce international (y compris au niveau régional) et la nécessité de protéger l'environnement ; et celle qui privilégie la filière courte. L'enjeu est de taille. Et ce d'autant plus que, depuis les émeutes de la faim en 2007-2008 (conséquences de la flambée des prix des denrées alimentaires) et les révoltes du Printemps arabe (provoquées en partie par la hausse du prix des matières premières, notamment le blé), l'agriculture et la sécurité alimentaire ont été replacées au cœur de l'agenda international.

En novembre 2009, 66 chefs d'État et de gouvernement et 192 ministres de 182 pays se sont réunis au siège de la FAO pour participer au sommet mondial sur la sécurité alimentaire. À Rome, les leaders de la planète se sont engagés « à inverser la tendance à la diminution des financements nationaux et internationaux consacrés à l'agriculture, à promouvoir de nouveaux investissements dans ce secteur, à améliorer la gouvernance des questions mondiales relatives à l'alimentation en partenariat avec les parties prenantes concernées des secteurs public et privé, et à affronter de manière proactive les défis que pose le changement climatique en matière de sécurité alimentaire ».

L'EFFET MAPUTO

Les pays africains n'ont pas attendu les crises alimentaires de 2007-2008 pour mettre à jour leur logiciel politique. Suite aux plans d'ajustements structurels déployés dans les années 1980 et au déficit d'investissement public dans le secteur agricole, les dirigeants de l'Union africaine (UA) ont eu un sursaut d'orgueil en adoptant, en 2003, lors du sommet de l'UA à Maputo, un programme de développement de l'agriculture africaine (PDDAA) extrêmement ambitieux piloté par le nouveau partenariat pour le développement en Afrique (NEPAD). À travers ce programme, « les chefs d'État africains se sont engagés à consacrer au minimum 10 % de leurs budgets nationaux à l'agriculture avant 2008 et ainsi permettre d'atteindre dans la plupart des pays africains un taux de croissance agricole de 6 % supposé nécessaire pour réduire de moitié l'extrême pauvreté et la faim d'ici 2015 », comme le rappelle le magazine trimestriel *Inter-réseaux* dans un dossier consacré à la déclaration de Maputo. La croissance devait reposer sur quatre piliers : une gestion durable des terres et des eaux ; les infrastructures rurales et l'accès aux marchés ; l'augmentation de l'approvisionnement alimentaire pour réduire la faim ; et, enfin, la recherche agricole, la diffusion et l'adoption de technologies. Dix ans plus tard, 34 pays ont souscrit au PDDAA, mais 6 à peine ont atteint l'objectif des 10 %. Et

si de nombreux pays ont dépassé les 6 % de taux de croissance annuelle dans le secteur agricole, l'insuffisance des infrastructures, des institutions et des services d'information limite considérablement les investissements privés. De plus, « la participation des petits agriculteurs, des femmes et de la société civile est très irrégulière », lit-on dans un article consacré au PDDAA par *Spore* (n° 168, p. 4-5).

LE SECTEUR PRIVÉ, UN ACTEUR MAJEUR

Dans les années 1990, un nouvel acteur est apparu dans l'arène politique du développement : le secteur privé. Son engagement s'est traduit par la mise en place de partenariats public-privé entre gouvernements, bailleurs de fonds (y compris des fondations) et entreprises privées, visant à dynamiser la productivité agricole et renforcer les débouchés commerciaux afin de créer de la richesse, réduire la pauvreté et améliorer la sécurité alimentaire. Certains doutent du bien-fondé de cette approche, estimant que « les sociétés y voient un potentiel majeur pour le développement commercial d'une agriculture basée sur un usage intensif d'intrants dans des régions, principalement des pays africains, qui ne l'ont pas encore expérimentée, ouvrant de fraîches opportunités pour la vente de semences brevetées, engrais, pesticides, machines et entreprises pour la fourniture de la chaîne » (*EcoNexus*, 2013). Ce n'est pas l'avis de ses promoteurs, notamment des fondations comme Bill & Melinda Gates Foundation qui « depuis sa création a consacré plus de deux milliards de dollars au développement agricole, principalement en Afrique subsaharienne et en Asie du Sud, dont 380 millions au bénéfice d'AGRA, l'Alliance pour une révolution verte en Afrique » (*Inter-réseaux*, 2013). Cette plate-forme dirigée par l'ancien secrétaire général des Nations unies Kofi Annan est un des acteurs majeurs de la nouvelle Alliance pour la sécurité alimentaire et la nutrition (NASAN) lancée en 2012 lors du sommet du G8 à Camp David (États-Unis) avec l'objectif de sortir 50 millions d'Africains de la pauvreté et qui constitue le plus grand partenariat public-privé au monde. Aujourd'hui, la NASAN associe l'UA, le NEPAD, des gouvernements africains et plus d'une centaine d'entreprises nationales et internationales, dont Yara, le plus grand fabricant d'engrais au monde. La multinationale norvégienne est à l'origine de deux grands « corridors de croissance agricole » (SAGCOT en Tanzanie et BAGC au Mozambique), sorte « d'autoroutes commerciales » dont l'objectif est de permettre aux agriculteurs situés dans des régions enclavées – et elles sont nombreuses en Afrique – l'accès aux marchés et aux intrants, attirer l'investissement dans ces zones peu accessibles et faciliter l'essor d'une agriculture commerciale et industrielle, avec pour conséquence une augmentation de la production agricole. Mais au bénéfice de qui ? Les petits exploitants, qui sont à considérer comme les principaux acteurs du secteur privé, ou bien les grandes firmes nationales et multinationales ? Une chose est sûre : pour les promoteurs des corridors de croissance agricole et autres types de partenariats public-privé, ainsi que pour l'ensemble des bailleurs de fonds et des gouvernements, une agriculture de subsistance ne suffit pas à éradiquer la pauvreté dans des continents comme l'Afrique. Seule une « agriculture moderne » capable de faciliter l'accès des petits exploitants aux marchés et aux intrants, à la formation et aux technologies de l'information et de la communication (TIC), et d'augmenter leurs revenus,

est en mesure de le faire. Une logique à laquelle s'oppose Slow Food, le mouvement fondé en 1986 par l'Italien Carlo Petrini pour promouvoir un modèle de consommation et de production axé sur la qualité et la filière courte. En Afrique, ce mouvement prévoit de créer 10 000 jardins potagers afin de lutter contre la faim et la pauvreté en préservant la biodiversité du continent.

PRODUIRE PLUS C'EST BIEN, GASPILLER MOINS C'EST ENCORE MIEUX

Produire, produire, produire. Mais qu'en est-il du gaspillage alimentaire ? Aussi incroyable que cela puisse paraître, une étude publiée par la FAO en 2012 révèle que « dans le monde, environ un tiers de la part comestible des aliments destinés à la consommation humaine est perdu ou gaspillé, soit 1,3 milliard de tonnes par an ». Aucune région du monde n'est épargnée. En Europe et aux États-Unis, les pertes par habitant atteignent 280-300 kg/an pour 900 kg de production de denrées alimentaires comestibles par habitant et par an. En Afrique sub-saharienne, Asie du Sud et Asie du Sud-Est, ce rapport est de 120-170 kg/an de nourriture perdue pour 460 kg de production moyenne annuelle. Dans les pays en développement « plus de 40 % des pertes sont constatées pendant la phase d'après récolte et la transformation des produits alors que dans les pays industrialisés plus de 40 % de ces pertes sont constatées au stade de la distribution et de la consommation ». Les chiffres sont encore plus sidérants en termes de coûts. Dans les pays industrialisés, les gaspillages sont en effet estimés à plus de 680 milliards de dollars, alors que les pertes dépassent les 310 milliards de dollars dans les pays en développement. Le phénomène touche tous les produits. Il concerne chaque année 30 % des céréales, 40 à 50 % des racines et tubercules, 30 % du poisson, 20 % de la viande et des produits laitiers. Et pourtant, comme le souligne la FAO, « en réduisant d'un quart à peine les pertes ou le gaspillage alimentaire, on pourrait nourrir 900 millions de personnes dans le monde », soit le même nombre d'êtres humains souffrant de la faim. Malheureusement, les paradoxes sont légions. Au Proche-Orient et en Afrique du Nord, les importations couvrent 50 % des besoins alimentaires de la région, touchée par un déficit alimentaire chronique de 17 % pour les céréales, de 45 % pour les viandes et de 74 % pour les huiles. Or, cette même région perd et gaspille jusqu'à 19 % de céréales, 13 % de viande et 45 % de fruits et légumes ! Les pertes se produisent tout au long de la chaîne, dont 44 % aux stades avant et post-récolte, et 35 % aux stades de la consommation. Les raisons de cette catastrophe alimentaire sont multiples. « Dans le Sud », explique le CTA, « les pertes alimentaires sont dues à des techniques de production et post-récoltes inadéquates, ainsi qu'à des infrastructures d'entreposage, de transformation, de refroidissement, de transport et de distribution médiocres. » Au Nord, « les normes des supermarchés mènent à un retrait de quantités massives de nourriture de la chaîne d'approvisionnement, même si elles sont toujours propres à la consommation. Les modèles de consommation [de ces pays], alliés à un état d'esprit de plus en plus prompt à jeter et à une mauvaise planification des achats, engendrent également le gaspillage inutile ». Mais des solutions existent, en commençant par l'adoption de simples techniques post-récoltes et de véritables stratégies d'information et de systèmes de

connaissance à tous les niveaux de la chaîne, du producteur au consommateur. Deux exemples suffisent pour démontrer que la réduction des pertes et des gaspillages n'est pas impossible. Au Soudan, le Zeer, un réfrigérateur pot-en-pot a été conçu par un fabricant nigérian pour aider des familles soudanaises à mieux conserver leurs aliments. Composé de deux pots en céramique emboîtés l'un dans l'autre et séparés par une couche de sable humidifié, ce procédé utilise le refroidissement par évaporation qui permet de conserver 12 kg de produits au frais pendant trois semaines. En France, le gouvernement a adopté en 2013 onze mesures pour diviser par deux le gaspillage alimentaire, parmi lesquelles des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières, des clauses relatives au gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective ou la suppression de la mention DLUO (date limite d'utilisation optimale) sur les emballages des produits alimentaires en décembre 2014. Pour renforcer la lutte contre le gaspillage, la FAO a publié un guide contenant des recommandations sur les façons de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires à toutes les étapes de la filière. Les campagnes de sensibilisation sont d'autant plus urgentes que, jusqu'à présent, pertes et gaspillages n'ont pas fait l'objet d'une attention suffisante de la part des pouvoirs publics ou des médias, « tant il apparaît prioritaire d'encourager les agriculteurs à augmenter leur production ».

CONCLUSION

Les hommes n'ont eu de cesse de vouloir améliorer la productivité agricole pour satisfaire leurs besoins en aliments. Ces efforts ont connu une accélération brutale au XXe siècle à travers la mécanisation et la standardisation des processus de production. Mais le modèle d'intensification agricole, conçu dans les pays industrialisés et diffusé dans le Sud, a atteint ses limites. En Asie du Sud-Est, région d'adoption de la Révolution verte, et au Proche-Orient/Afrique du Nord, la disponibilité de nouvelles surfaces cultivables est réduite à une peau de chagrin. En Afrique et Amérique latine, 70 % des terres disponibles présentent des contraintes au niveau du sol et du terrain. Selon le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE), « la poursuite de pratiques non durables en matière d'utilisation des terres cultivables entraîne, au niveau mondial, une perte de productivité de 0,2 % par an en moyenne ». De son côté, la FAO prône « une intensification durable des cultures » qui repose sur « le fait de produire davantage à partir d'une même superficie de terres cultivables, tout en réduisant les retombées environnementales négatives et en augmentant les apports au capital naturel ainsi que le flux de services environnementaux ».

Tout le monde s'accorde à dire que pour nourrir 9 milliards de personnes en 2050 (70 % vivront dans des villes et le monde rural aura une population vieillissante), répondre aux exigences de consommation d'une classe moyenne en pleine expansion dans les pays en développement et préserver l'environnement, il est nécessaire d'augmenter la production agricole, mais aussi et surtout d'adopter des modèles de production et de consommation durables. Le contexte mondial, marqué par les effets conjugués du changement climatique, de la pénurie d'énergie et de la détérioration des ressources naturelles, rend ce défi colossal, mais pas impossible.

EN

"The right to food is a human right recognized under international law which protects the right of all human beings to feed themselves in dignity, either by producing their food or by purchasing it."
Olivier De Schutter,
UN Special Rapporteur on the Right to Food (May 2008 – May 2014)

II
JOSHUA MASSARENTI

BETWEEN SUSTAINABLE AGRICULTURAL GROWTH AND FOOD WASTE: ISSUES AND CHALLENGES OF THE RIGHT TO FOOD

Joshua Massarenti, executive editor of *Spore*

The world today is confronted with a paradox. On the one hand, never before in human history has world agricultural production reached such a level. On the other, it is still not enough to meet the food requirements of the six billion human beings on the planet. According to a joint report published in 2013 by FAO, IFAD and WFP, despite a significant decrease the number of undernourished people, "some 842 million people, or roughly one in eight, suffered from chronic hunger in 2011-2013", including 295 million in southern Asia, 233 million in sub-Saharan Africa, 167 million in eastern Asia and 15.7 million in the industrialized world. Worse still, while 2014 was the United Nations International Year of Family Farming, 75% of the people suffering from poverty in the world are family farmers who, at the same time, provide 70% of the world's food supply.

2050, TOMORROW IS ALREADY HERE

As Oxfam International points out, "at the current rate, it will take ten more years to achieve the objective agreed at the World Food Summit in 1996 to halve the number of hungry people by 2015". This is made all the more disturbing by the fact that, despite the gap created over the last forty years between galloping agricultural production and population growth, "between now and 2050, the total population is projected to rise from about 7 billion to 9.2 billion, demanding – if current trends continue – a 60% increase in global food production. Given the diminishing area of unused land with good agricultural potential, meeting that demand will require ever higher crop yields. Those increases, in turn, need to be achieved in the face of heightened competition for land and water, rising fuel and fertilizer prices, and the impact of climate change" (FAO, 2011).
The FAO also recalls that "over the past half-century, since the advent of the Green Revolution, world annual production of cereals, coarse grains, roots and tubers, pulses and oil crops has grown from 1.8 billion tonnes to 4.6 billion tonnes". The increase in agricultural productivity made possible by the Green Revolution and its model mostly based on Western-style intensive agriculture (with large-scale use of fertilizers in particular) and the drop in cereal prices made it possible to reduce the proportion of people suffering from malnutrition in the world from 26% to 14% between 1969-1971 and 2000-2002. Side effects such as the impoverishment of soil and the erosion of biodiversity have, however, had such a negative impact on natural resources that they have ended up compromising their production potential. The effect of climate change on food security today shows the extent to which the contemporary models of agricultural production may prove detrimental to the planet and its inhabitants. As stated in a policy note of the Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (CTA), "farming activities are directly responsible for 10-12% of human-generated greenhouse gas emissions, and up to 30% off all farming-related activities, including the clearance of forests to make way for

crops and pasture, are taken into account. [...] Over most of sub-Saharan Africa, climate change will have a negative effect on food production, reducing crop yields by an estimated 10-20% by 2050".

WHEN PEOPLES REBEL

The dual challenge of feeding the world population and saving the planet poses the fundamental question of the political strategies and models of agricultural production to be accorded priority so as to ensure the right to food for everyone while safeguarding the environment. Two conflicting approaches are being adopted today. One involves increasing agricultural productivity through the modernization of agriculture (especially in Africa, where 60% of the arable land is not being used) while ensuring an albeit precarious balance between the priority given to international (and regional) trade and the need to safeguard the environment. The other focuses on farmgate sales. The stakes are high, not least because, since the hunger riots of 2007-2008 (caused by rocketing food prices) and the uprisings of the Arab Spring (partly triggered by a rise in the prices of raw materials, especially corn), agriculture and food security have returned to the top of the international agenda.
In November 2009, 66 heads of state and government and 192 ministers of 182 countries met in Rome at the FAO headquarters for the world summit on food security. The world's leaders pledged "to reverse the decline in domestic and international funding for agriculture and promote new investment in the sector, to improve governance of global food issues in partnership with relevant stakeholders from the public and private sector, and to proactively face the challenges of climate changes to food security".

THE MAPUTO EFFECT

The African countries did not wait for the food crises of 2007-2008 to upgrade their political hardware. After the structural adjustment programmes of the 1980s and the dearth of public investment in the agricultural sector, the African Union leaders showed a burst of pride in 2003 at their meeting in Maputo by adopting an extremely ambitious Comprehensive Africa Agriculture Development Programme (CAADP) piloted by the New Partnership for Africa's Development (NEPAD). As stated in the dossier on the Maputo Declaration, "the African heads of State undertook to devote at least 10% of their national budgets to agriculture before 2008 and thus made it possible in the majority of African countries to attain an agricultural growth rate of 6%, regarded as necessary to reduce extreme poverty and hunger by half by 2015" (*Inter-réseaux*). Growth was to rest on four cornerstones: sustainable management of land and water; rural infrastructures and access to markets; increased food supply to reduce hunger; and agricultural research with the widespread adoption of technologies. Ten years later, 34 countries had joined the CAADP but just 6 had achieved the goal of 10%. And if many countries did attain an annual growth rate of over 6% in the agricultural sector, the shortcomings as regards infrastructures, institutions and information services severely limited private investment. Moreover, as pointed out by an article in the magazine *Spore* (n. 168, pages 4-5), "the most uneven presence is that of small farmers, women and civil society".

THE PRIVATE SECTOR: A MAIN ACTOR

The 1990s saw the appearance of a new actor in the political arena of development, namely the private sector, whose involvement resulted in the creation of public-private partnerships between governments, providers of funding (like foundations) and private enterprises designed to increase agricultural productivity and strengthen commercial outlets so as to create wealth, reduce poverty and improve food security. Some doubted the validity of this approach, suggesting that "companies see major potentials for the commercial development of agriculture based on the intensive use of inputs in areas, mainly of African countries, which have not yet tried it out, thus opening up new opportunities for the sale of patented seeds, fertilizers, pesticides, machines and supply companies" (*EcoNexus*, 2013). This was not the view of its promoters, especially bodies like the Bill and Melinda Gates Foundation, which had, "since its creation, devoted over two billion dollars to agricultural development, mostly in sub-Saharan Africa and southern Asia, including 380 million to the Alliance for a Green Revolution in Africa (AGRA)" (*Inter-réseaux*, 2013). Directed by the former Secretary General of the United Nations Kofi Annan, this platform is one of the major actors in the New Alliance for Food Security and Nutrition (NAFSAN), launched in 2012 at the time of the G8 meeting at Camp David with the objective of rescuing 50 million Africans from poverty, which is now the largest public-private partnership in the world. The current members of the NAFSAN comprise the African Union, the NEPAD, various African governments and more than one hundred national and international companies including Yara, the world's largest manufacturer of fertilizers. This Norwegian multinational is at the origin of two major agricultural growth corridors (SAGCOT in Tanzania and BAGC in Mozambique), "trade superhighways" designed to give farmers located in Africa's numerous enclaves access to markets and inputs, to attract investment in these areas of limited accessibility, and to foster the development of a commercial and industrial type of agriculture, and hence an increase in agricultural production. But for whose benefit? The small farmers, who are to be regarded as the principal actors in the private sector, or large national corporations and multinationals? One thing is certain. For the promoters of the agricultural growth corridors and other types of public-private partnership, and for the governments and funding providers as a whole, subsistence agriculture is not enough to eradicate poverty in continents like Africa. This can only be accomplished by "modern agriculture" capable of facilitating the access of small farmers to markets, inputs, training and information and communications technology (ICT), and increasing their incomes. The opposite approach is taken by the Slow Food movement, founded by the Italian Carlo Petrini in 1986 to promote a model of consumption and production based on quality and farmgate sales. Slow Food plans to create 10,000 market gardens in Africa so as to fight hunger and poverty while preserving the continent's biodiversity.

PRODUCING MORE IS GOOD, WASTING LESS IS EVEN BETTER

Production, production, production. But what about the wastage of food? Unbelievable though it may seem, a study published by the FAO in 2011 reveals that "roughly one-third of food produced for human consumption is lost or wasted globally, which amounts to about 1.3 billion tons per year". No area of the world is exempt from this. In Europe and the United States, the losses per capita amount to 280-300 kg a year as against an annual per capita production of edible foodstuff of 900 kg. The corresponding yearly figures for sub-Saharan Africa, South Asia and Southeast Asia are 120-170 kg of food lost as against 460 kg produced. As the FAO points out, "in developing countries more than 40% of the food losses occur at post-harvest and processing levels, while in industrialized countries, more than 40% of the food losses occur at retail and consumer levels". The figures are even more striking in terms of costs, estimated at over $680 billion in the industrialized countries and $310 billion in the developing countries. The phenomenon regards all products and involves 30% of cereals, 40-50% of roots and tubers, 30% of fish and 20% of meat and dairy products every year. Paradoxically enough, according to the FAO, "saving even one-quarter of the food currently lost or wasted would be enough to feed 900 million people in the world", which is precisely the number of human beings suffering from hunger. Unfortunately, the paradoxes are legion. In the Near East and North Africa, imports cover 50% of the food requirement of the area, which has a chronic deficit of 17% for cereals, 45% for meats and 74% for oil. The very same area, however, also loses and wastes up to 19% of its cereals, 13% of its meat and 45% of its fruit and vegetables. These losses occur all the way through the chain, including 44% in the pre- and post-harvest stages and 35% in the consumption stages. There are various reasons for this food catastrophe. As the CTA explains, "in the South, food losses [...] are caused by inadequate production and post-harvest techniques, as well as poor storage, processing, cooling, transport and distribution facilities". In the North, "supermarket standards that go beyond straightforward food safety requirements lead to massive quantities of food being removed from the supply chain even though it is still fit for human consumption. Consumer patterns, reinforced by an increasingly 'throwaway' mindset and inadequate purchase planning, also promote unnecessary waste". Solutions do exist, however, starting from the adoption of simple post-harvest techniques and authentic information strategies and knowledge systems at all levels of the chain from the producer to the consumer. Two examples will suffice to show that the reduction of loss and waste is not impossible. In Sudan, the Zeer refrigerator has been invented by a Nigerian manufacturer to help Sudanese families preserve their food. Consisting of two earthenware pots that fit one into the other separated by a layer of wet sand, this system uses cooling through evaporation and makes it possible to keep 12 kg of produce fresh for three weeks. In France, the government introduced eleven measures in 2013 designed to halve food wastage, including training courses in agricultural colleges and hospitality schools, provisions for waste in public markets and collective catering, and the elimination of "best before" labelling in December 2014. The FAO's contribution to the fight against waste includes a

guide with recommendations on ways to reduce losses at every stages of the food process. Campaigns to enhance public awareness are made all the more urgent by the fact that losses and waste previously received insufficient attention from the authorities and the media, “as it appeared more important to encourage farmers to increase their production”.

CONCLUSION

Mankind has sought unceasingly to improve agricultural productivity in order to satisfy its food requirements. These efforts underwent brutal acceleration in the 20th century through the mechanization and standardization of the production process. The model of agricultural intensification conceived in the industrialized countries and spread through the southern hemisphere has, however, reached its limits. In Southeast Asia, the area adopted by the Green Revolution, the Near East and North Africa, the amount of new cultivable land available is shrinking all the time. In Africa and Latin America, 70% of the land available presents constraints in terms of soil and terrain. The United Nations Environment Programme (UNEP) “has estimated that unsustainable land use practices result in global net losses of cropland productivity averaging 0.2% a year”. The FAO advocates “sustainable crop intensification production” based on “producing more from the same area of land while reducing negative environmental impacts and increasing contributions to natural capital and the flow of environmental services”.

Everyone agrees that if we are to feed nine billion people in 2050 (70% of whom will be living in cities with an aging population left in the rural world), to meet the consumption requirements of the rapidly expanding middle classes of the developing countries, and to safeguard the environment, it is necessary to increase agricultural production but also and above all to adopt models of sustainable production and consumption. The worldwide context, marked by the combined effects of climate change, shortage of energy and the depletion of natural resources, makes this challenge colossal but not impossible.

III

DENYS ZACHAROPOULOS

LA NOURRITURE COMME PRÉSENCE À SOI ET COMME PRÉSENCE À L'AUTRE

« Si haut que soit le site, une autre mer au loin s'élève,
et qui nous suit, à hauteur de front d'homme. »

Saint-John Perse, *Chronique*, 1959

FR

DENYS ZACHAROPOULOS

La notion de nourriture, pour nous tous qui avons vécu les premières années de l'après-guerre, est intimement liée à celles de privation et de manque, avec sa fonction principale qui consiste à permettre à la vie de se préserver et de continuer. Évidemment, à cette période, lorsque le monde n'était pas encore plein de supermarchés, la nourriture était directement aux prises avec les saisons, les conditions climatiques, la localité, l'environnement, les mœurs et les coutumes des groupes sociaux. Presque comme une réponse radicale à la notion de consommation, la nourriture était quasiment étrangère aux questions de goût, de luxe, de gastronomie, de boulimie. Étrangère aussi au gaspillage général qui dégrade aujourd'hui, dans le monde occidental, la condition physique des êtres humains, devenus tragiquement obèses, coupés de toute relation avec le monde qui les entoure, détruisant systématiquement la nature sous toutes ses formes. Celle-ci est devenue folle à cause de la consommation excessive et du gaspillage, des engrais, des hormones, et du fait de la production irraisonnée qui, pour assurer une fabrication excessive de produits, fait disparaître une pléthore d'espèces, la biodiversité, et atteint à mort la fonction primordiale de l'alimentation, qui consiste à revivifier la matière en faisant de la nourriture presque un synonyme de la respiration. La fabrication de produits transformés est indissociable de la production de déchets et d'ordures, et même peut-être constitue un volume moindre, à partir du moment où le poids des déchets dépasse de beaucoup les besoins. Au contraire de la respiration, qui est la première nourriture du monde organique, la production d'aujourd'hui étouffe l'environnement.

Depuis très longtemps, les artistes ont utilisé l'imagerie de l'abondance de nourriture comme une représentation des vanités tandis que la morale plaçait la gourmandise parmi les sept péchés capitaux. De nos jours encore – et peut-être aujourd'hui davantage qu'alors –, il est très difficile de convaincre le pauvre spectateur formé par les mass media et par la mentalité générale qu'un sac de graines, une poignée de sel ou une quantité de graisse peuvent constituer des emblèmes suprêmes de la nourriture et des expressions de la vie, en contradiction avec le consumérisme. Et pourtant l'œuvre de Jannis Kounellis (Sans titre, 1968) présentant des sacs contenant toutes sortes de graines, comme on en voyait dans les épiceries d'antan, est caractéristique de cette référence à une époque où les nourritures de base se trouvaient exposées devant le client dans des sacs : riz, lentilles, haricots, fèves, pois chiches, petites pâtes, blé, farines de toutes sortes, fruits secs… Cette œuvre prend une position politique claire exprimant le refus de la consommation, l'opposition à la culture du supermarché, à l'idéologie et à la sanctification de la conserve. Elle montre la nourriture nue en opposition aux aliments conservés chimiquement, proposant ainsi une image concrète, les choses dans leur dimension réelle ou physique, que l'humanité a expérimentée depuis des siècles, avant qu'elle ne les enferme dans des emballages plastiques. Dans d'autres œuvres, Kounellis a aussi utilisé la viande, pas comme nourriture mais comme matière à découper – comme dans un abattoir – en donnant, à travers elle, l'expression de la vie et de la mort, de la vie et de l'histoire. Kounellis – contrairement à l'œuvre dans laquelle il convoquait des sacs et des graines – voit dans la viande le résultat de la violence de l'histoire, celle des représentations de Rembrandt à *Guernica*, et non la

survie. On peut dire que dans l'ensemble de son œuvre, la mémoire est à double face, celle de la nourriture et celle de la guerre et de la mort. Simultanément, son œuvre est un hymne à la vie quotidienne paisible et un anathème lancé à la violence et à l'exploitation. La mémoire est une part de la nourriture, une part de l'histoire, et à l'inverse la nourriture fait partie de la mémoire, tout comme l'histoire.
Durant les années d'Occupation en Grèce, la Kommandantur allemande imposa aux artistes grecs de prendre part à l'Exposition panhellénique, en 1942, juste après la grande famine qui a fauché 200 000 personnes à Athènes. Un peintre moderniste aujourd'hui oublié, Konstantinos Plakotaris (1902-1969), parmi les rares qui avaient suivi la voie du cubisme, y exposa une nature morte peinte de manière réaliste avec des touches diffuses et des couleurs sombres, représentant un morceau de journal plié comme un cornet contenant une poignée de sel, une boîte avec quelques allumettes et une petite bougie, toute une fortune que l'on pouvait espérer pour tenter de survivre face à une occupation inhumaine dans un pays dévasté, pendant un hiver rude et une famine mortelle. Il semble que le gouvernement de collaboration avec l'occupant avait offert du sel et des allumettes aux habitants d'Athènes pour les aider à surmonter la famine et l'hiver. Que retient-on cependant d'une telle œuvre au-delà de son cri et de sa dimension politique ? L'information capitale – qui concerne la faim et l'Occupation – apparaît aujourd'hui aux yeux du spectateur contemporain comme une illustration anecdotique des privations. Si l'on ne recourt pas à l'histoire sur la longue durée, comment réfléchir à l'importance de ces trois éléments : le sel, le feu, la lumière ?
Comment contourner le flux d'innombrables images d'opulence, qui transforment l'iconographie contemporaine en une forme vulgarisée de Giuseppe Arcimboldo, pour se rappeler que, pendant des siècles, les douanes et les poids et mesures en Europe considéraient le sel comme la première et principale expression de la richesse et comme une valeur universelle bien plus grande que n'importe quel dollar ou autre monnaie qu'il pourrait incarner ? Comment penser que quelques bouts de bois avec du soufre – ces fameuses allumettes suédoises – permettaient à tous les humains sur terre de pouvoir matérialiser le rêve de Prométhée ? Comment penser, confrontés aux spectaculaires éclairages de ce monde nouveau, que cette modeste allumette pouvait conduire au commencement de la vie dans la nuit du monde ?
Peut-être que les conditions actuelles, avec les atteintes tragiques de l'environnement, nous alertent de façon de plus en plus évidente sur le fait que le problème de l'alimentation est crucial pour aborder la question de l'existence sur cette planète. Néanmoins, elle ne se résume pas à une pénurie de côtelettes. Ce sont les questions du manque d'oxygène, de la détérioration ou même de l'amenuisement des réserves en eau et de l'impossibilité pour la terre de produire de la nourriture pour ses habitants qui sont posées. Cela a plus directement à voir avec l'existence même et avec ses fonctions vitales qu'avec n'importe quelle production économique, commerciale, consumériste, matérielle, de produits, de plaisirs, d'aliments, de goûts.
Quand, il y a quinze ans, l'artiste belge Michel François a fait une grande exposition intitulée « La plante en nous » (Kunsthalle, Berne, et Haus der Kunst, Munich, 2000), il a mis en avant exactement cette dimension

comme une part fondamentale de l'essence du monde, que notre éducation et notre conception du monde ont longtemps ignorée. En opposition avec la réalité animale de l'homme (entendre la réalité *bestiale*) et l'état végétal (entendre *naturel*) de la vie. Au lieu de l'« animal en nous », reconnaissons « la plante en nous » qui porte, en même temps que son existence, une conception immanente du monde et de l'environnement, l'agriculture au lieu de la chasse, la patience au lieu de la violence. En utilisant la plante, il a mis en avant le besoin de respirer, d'avoir accès à la lumière, de vivre dans le temps des saisons, de participer à l'environnement comme une part organique de ce dernier, de s'inscrire dans la chaîne de la vie comme un de ses maillons et non comme un corps étranger – ni maître, ni soumis, alors que nous nous disputons depuis des années pour savoir qui va prédominer et qui va disparaître. À la logique extérieure qui dit que nous devons protéger l'environnement, Michel François a opposé une logique endogène de l'existence qui suggère qu'il faut que nous nous protégions nous-mêmes, que l'environnement n'est pas un décor à l'intérieur duquel nous vivons mais le tissu naturel de la vie dans lequel nous nous trouvons aussi.
Les œuvres d'art parfois disent et parfois laissent entendre ; d'autres fois, telle l'inscription présente à l'entrée de Delphes, elles ne disent ni ne révèlent, mais elles *signifient*. Le mythe sur lequel Joseph Beuys a fondé son œuvre se réfère à un accident qu'il avait vécu, jeune aviateur tombé du ciel, tel Icare, le crâne brisé dans l'immense toundra. Là, il est recueilli par les membres d'une tribu tatare qui le soignent en couvrant de graisse la partie ouverte de son crâne, pour le protéger jusqu'à ce que l'os se reconstitue. Cette allégorie qui parcourt toute son œuvre donne à la graisse, qui est aussi son élément primordial, la double dimension de la protection et de la nourriture. Au-delà d'œuvres comme la fameuse chaise sur laquelle est posé un bloc de graisse animale (*Fettstuhl*, 1963), Beuys crée des œuvres avec de la margarine. Dans l'Allemagne d'après-guerre, la graisse animale est rare. La plupart des gens se nourrissent de margarine, une graisse végétale qui va se répandre dans toutes les régions du monde jusqu'à nos jours, où elle est encore utilisée couramment. Beuys va utiliser de la margarine en lui attribuant toutes les caractéristiques de la graisse, protectrice, nourrissante, guérisseuse mais aussi la capacité de rassembler en elle le Nord et le Sud, le beurre d'un côté et l'huile de l'autre. D'ailleurs, plus tard, dans son œuvre, toutes les actions qu'il appelle *Difesa della Natura* pendant la décennie 1980 en Italie, concernent l'huile (1980), le vin (1983) et l'environnement dans lequel ils peuvent encore se développer, être produits et vivre en harmonie. L'utilisation de la nourriture dans l'art contemporain passe encore une fois par l'approche et la compréhension de pratiques culturelles elles-mêmes étrangères à la *high* culture occidentale et particulièrement aux notions de gastronomie et de haute cuisine, que les académies du XIXe siècle ont instituées en principes de la bonne peinture et du plaisir qu'elle procure. La *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin n'est pas étrangère au culte de Raphaël, porté par les écoles des Beaux-Arts et par l'esthétique de l'époque.
Si certains artistes comme Lothar Baumgarten explorent les recoins les plus éloignés de la jungle amazonienne, près des dernières tribus indiennes qui ont survécu, ce n'est pas pour autant qu'ils sont en

recherche d'un Eldorado perdu ou de quelque utopie romantique. Baumgarten, qui a vécu avec les Indiens Yanomami en Amazonie, a collaboré avec l'important anthropologue Michael Oppitz ; ils ont créé ensemble une œuvre (un meuble de classement à tiroirs rempli de plumes d'aigle sur lesquelles étaient inscrits tous les noms des tribus des Indiens d'Amérique) et un livre, *T'E-NE-T'E. Eine mythologische Vorführung*, en référence aux mythes et aux mœurs que les différentes cultures des Amérindiens ont développés en commençant par l'aigle et ses ailes (1972-1974). Dans la *Documenta 7* de 1982, en authentique connaisseur de l'anthropologie et de son histoire, Baumgarten installe sur le bâtiment de l'Ottoneum de Cassel une plaque gravée en l'honneur du grand anthropologue allemand de l'époque des Lumières : « Georg Forster, 1754-1794, dessinateur, ethnographe, homme des Lumières, révolutionnaire. Voyage sur la Volga 1765-66. Expédition dans les Mers du Sud, second voyage autour du monde, Capitaine J. Cook, 1772-75. Voyage vers le Bas-Rhin, 1790 ». On perçoit ici une approche anthropologique qui ne se perd pas en généralités métaphysiques mais qui recherche les traces des pratiques quotidiennes de l'être humain sur terre – des mers du Sud jusqu'aux rives du Bas-Rhin –, démarche qui autorise les plus grandes différenciations et les singularisations les plus directes. Baumgarten regarde avec une attention et un intérêt analogues la métaphore mythopoétique d'une aile et la dimension poétique de la métonymie d'un brocoli, qui, si on le regarde ou le photographie de très près, ressemble fort à une forêt préhistorique (*Grünkohl – Urwald*, 1969). Le macrocosme et le microcosme constituent les deux faces du même monde.

Baumgarten, dans *The Origin of Table Manners* (1971), présente une table dressée de manière classique, avec une assiette et une serviette, mais où il remplace le couteau et la fourchette par deux plumes d'aigle. Dans cette œuvre, l'intention et le but de l'artiste visent beaucoup moins à bouleverser les conventions de la table occidentale, qu'à y confronter une manière de penser différente mais analogue en richesse et en complexité, de penser les rituels et les protocoles de l'alimentation qui existent dans les différentes cultures des Amérindiens. Si nous lisons les livres de Baumgarten – *T'E-NE-T'E. Eine mythologische Vorführung* (1974), *Die Namen der Bäume* (1982), *Land of the Spotted Eagle* (1983), *Carbon* (1989) entre autres –, nous voyons se dessiner un panorama bouleversant où les formes, les significations, les signes, les rituels, les symboles, la poétique, constituent une construction culturelle composite équivalente à une grande culture ainsi qu'une écriture complexe et une force de composition d'image qui sont dignes d'un grand art. Parallèlement, toute l'œuvre de Baumgarten est parcourue par l'angoisse et la protestation contre l'ignorance tragique, l'indifférence et l'arrogance criminelle du monde occidental envers d'autres civilisations et envers l'environnement organique et naturel dans lequel elles se sont développées. Il faut noter la désillusion et la position critique de Baumgarten devant le fait que le monde occidental ignore avec prétention et indifférence ses propres réalisations, l'essentiel de ses connaissances, l'œuvre des hommes qui ont produit de la culture et pas des biens de consommation, de Rabelais à Humboldt, de Forster à Clastres. Comme dans le cas d'*Urwald* cependant, une grande partie de l'œuvre de Baumgarten se réfère à un monde qui se trouve au seuil de notre maison, peut-être même à l'intérieur de

notre maison, et ouvre à nos pieds une dimension généreuse de l'instant originel du monde, comme le film bouleversant *The Origin of the Night* (1982). Ce long-métrage présente un mythe indien Tupi sur la genèse de la nuit, construit image après image avec des photographies prises de 1973 à 1977 sur le bord de la route de la maison de l'artiste à Düsseldorf, entre le caniveau et le bord du parterre, avec en bande-son les bruits de la rue. Le film (98 min) présente une nature primitive orgiaque et une image grandiose, en évolution, qui nous confronte, à travers ce microcosme inouï, à la dimension de l'univers.

En contradiction avec les lointains Tatars de Beuys et ses mythes fondateurs, une construction ellipsoïdale qui fonctionne comme une table recouverte de fruits et de légumes (*Tavola della frutta*, 1976) permet à Mario Merz à la sortie de chez lui, devant sa porte, de trouver en même temps que son journal, toute la force que chaque fruit, bulbe, légume exprime par sa singularité et sa spécificité. Merz, en fabriquant un flux continu à partir de différenciations, réussit à associer aux fruits de la terre les principes fondamentaux de la vie et du développement sans entraver celle-ci, plutôt que de former une image d'abondance, de consommation et de gourmandise. Tout ce que Merz nomme « paysage contemporain » – mouvement, forme, lumière, couleur, chaleur et toutes sortes de qualités, si l'on peut encore les appeler qualités – caractérise la diversité et la richesse de la vie et de la croissance biologiques et non la richesse de n'importe quelle récolte de produits destinés à la consommation. Aliments donc ; ni victuailles, ni matériaux pour élaborer des desserts, pas davantage que des éléments décoratifs d'arts de la table, mais ayant la valeur d'une œuvre d'art en soi, à partir du moment où chacun d'eux accomplit harmonieusement la réalité singulière de son existence. Merz introduit dans son œuvre la nature végétale, la nature animale, sauf que, chez Merz, l'animal n'est pas agressif. Comme Albrecht Dürer, il fait un *Rhinocéros* (1979) qui exprime la capacité primitive de la nature à se protéger et à subsister ; comme le moine médiéval Fibonacci qui, à travers l'étude des lapins, révèle une logique mathématique dans l'ordre selon lequel se reproduisent et se développent toutes les existences organiques, Merz établit, dans ces juxtapositions entre la suite mathématique et l'évolution de la vie, le fondement de son travail qui est l'objet de la série *Fibonacci* (1970) ; comme Courbet il voit dans les grands bois du cerf (*Un attimo sopravvento*, 1980) la force paisible et grandiose inhérente à l'âge ; et, comme Saint-John Perse, il nous dit : « Grand Âge, nous voici… » (*Chronique*, 1959). Dans cette logique, Merz se nomme lui-même *Pittore in Africa* (1984), en pensant en quelque sorte l'artiste comme la survie du premier humain sur la terre, comme la mémoire de la terre et du monde, comme le descendant immédiat de Lucy. Parallèlement, il intitule une série d'œuvres *Vento preistorico dalle montagne gelate* (1984), ce vent préhistorique qui est un homonyme de la vie, qui a engendré la vie sur la terre. Un vent qui est tout d'abord le premier oxygène, le premier hydrogène, la liaison de l'air et de l'eau qui ont fabriqué la matière organique, qui ont nourri la matière, lui ont donné texture, forme, mouvement, croissance, durée et en ont fait la vie. L'air et l'eau se développent en même temps que la matière pour fabriquer, à travers la forme et les fonctions de la vie, les différents organismes et la nature qui sont l'expression de la vie et le lien le plus direct avec l'essence de la nourriture.

De nombreux artistes ont fait des œuvres qui utilisent la nourriture dans l'art contemporain sans forcément se référer à elle, ou bien en renvoyant aux mets et au cérémoniel de la table. Déjà à l'époque des surréalistes, Salvador Dalí utilisait une baguette de pain (*Buste de femme rétrospectif*, 1933) et un homard (*Téléphone-Homard*, 1938), Man Ray peignait un pain (*Pain peint*, 1958), René Magritte choisissait un fromage (*Ceci est un morceau de fromage*, 1946), Meret Oppenheim un bock de bière devenant un écureuil (*L'Écureuil*, 1969). Aucun de ces quatre artistes cependant ne se réfère à la nourriture sinon à travers la métamorphose de l'image et les synecdoques et métonymies inopinées de la poétique surréaliste. L'action *Le Festin*, réalisée par Oppenheim en 1959 à Berne, fait exception : un vaste banquet où les convives étaient invités à manger autour du corps nu d'une femme qui était couvert des différents mets. Bien que la fécondité ait moins de rapport avec la nourriture qu'avec la nature, la Fête de Printemps en tant que telle – fête traditionnelle à Berne – concerne évidemment l'éclosion des fruits et, de cette manière, la floraison et la capacité du monde naturel auquel se réfère souvent Oppenheim à se nourrir et se développer. La liste des œuvres est certainement sans fin si on s'attache aux artistes qui ont utilisé la nourriture sans se référer cependant à la nourriture elle-même : comme l'œuf que signe Piero Manzoni, avec son empreinte digitale (*Uova d'artista*, 1960), ou les sculptures en pâte à pain que César cuit au milieu des années 1960, en rapport avec l'expansion de la matière qui le préoccupe dans son œuvre, et non avec le pain en tant que tel.

Depuis le Pop Art, la grande distribution et le packaging, les supermarchés et les boîtes de conserve sont devenus les véhicules d'une certaine célébration ou une critique du consumérisme. Des œuvres comme celle d'Andy Warhol, de Jasper Johns, de Duane Hanson ou de James Rosenquist constituent désormais des icônes sacrées de l'art contemporain. À l'inverse, la position résolument critique de William Klein est très intéressante : dans ses photographies et ses films, il juxtapose crûment la laideur des dames obèses qui circulent comme abruties avec leur caddie dans les supermarchés de New York (1954) et la beauté anorexique des mannequins en proie aux régimes (*Qui êtes-vous Polly Maggoo ?*, film 35 mm, 1966). Dans son œuvre, la gestion de la nourriture à travers les structures sociales est la principale cause de l'exploitation de l'être humain et de la déformation de son corps. Malgré cela, l'utilisation de la nourriture dans les œuvres citées concerne l'alimentation qui a été transformée en produit de consommation mais ne touche pas à la notion de nourriture elle-même. Des artistes plus jeunes comme Andreas Gursky (*99 cent*, 1999) et Claire Fontaine (*Untitled [Redemptions]*, 2011) renouvellent l'iconographie de la consommation et de la boîte de conserve sans aborder directement le sujet de la nourriture. L'œuvre d'Antoni Miralda a une importance particulière : son travail organise et représente systématiquement des cérémonies de banquets en creusant les aspects sémiologiques et poétiques. Il en est de même dans les œuvres majeures de Daniel Spoerri et ses reliefs de repas, qui fonctionnent comme des natures mortes ou des tableaux vivants et qui ont imposé leur sceau esthétique sur la décennie 1960. Spoerri est peut-être le seul artiste de ces années-là qui va se préoccuper systématiquement du repas et, littéralement, en ouvrant le restaurant de la Galerie J en 1963 et par la

suite, en 1968, le fameux restaurant à Düsseldorf où il improvise des plats avec des ingrédients inattendus, leur donnant des noms avec une poétique particulière balançant entre imagination et vision. En intitulant son art le « Eat Art », à partir de 1961, Spoerri écrit des livres de recettes et de pensées sur les repas (*The Mythological Travels of a Modern Sir John Mandeville, Being an Account of the Magic, Meatballs and other Monkey Business Peculiar to the Sojourn of Daniel Spoerri upon the Isle of Symi*, 1970) et il développe une activité particulièrement riche autour du repas. Des œuvres historiques se réfèrent à la gestuelle qui touche au repas ou à la nourriture, comme *The Onion* (1995) de Marina Abramović, qui montre la femme et l'artiste s'approprier le geste classique de l'ouvrier qui mange un oignon. De manière analogue, Leda Papaconstantinou dans *Bite* (1970) se filme en train de croquer dans une pomme, comme si elle se libérait du péché originel et qu'elle se réjouissait de l'essence même du fruit. L'odeur des gros tas d'oignons rouges qu'Ann Hamilton présente en 1993 à Sonsbeek à l'intérieur d'une péniche monte au nez du spectateur et ajoute à la théâtralité de la scène un sentiment aigu de l'odorat qui n'a pas de rapport avec la nourriture mais avec la présence physique du bulbe. Wolfgang Laib a impressionné tout le monde dans les années 1970 avec son œuvre *Milkstone* où du lait vient couvrir une plaque de marbre incurvée en achevant une parfaite métonymie plastique. Encore plus que cette œuvre, la série d'œuvres où il récolte du pollen de différentes variétés d'arbres et de fleurs, qu'il expose dans de petites jarres, se réfère davantage à la nourriture comme élément de fécondité ; thématique reprise dans ses œuvres faites de cire d'abeille et de riz. Cherif et Silvie Defraoui ont utilisé à partir des années 1980 le sel comme surface de projection des vidéos, en trouvant dans ce très ancien minerai toute la profondeur visuelle qui le relie avec la matière primitive de la vie, de la mémoire, de la réflexion et de la forme polyèdre des choses – la forme du cristal –, comme si ce rythme fluctuant des images dans son œuvre fusionnait avec le sel de la terre. De même, Silvie Defraoui a utilisé le lait comme l'écran de projection pour des diapositives (*Bruits de surface*, 1995) en alternant le verre qui se remplit de lait et qui se vide, l'image et sa disparition, comme un rituel où la substance de la vie – le lait en tant que nourriture première, le lait maternel – vient exorciser la mort. Pier Paolo Calzolari est l'artiste qui, après 1966, avec le végétal, l'animal et le minéral, a fait du sel l'élément fondamental de son œuvre ; il se trouve proche d'une démarche alchimiste, soulignant les propriétés du sel : retenir l'humidité, conserver la chaleur, refléter la lumière, absorber l'atmosphère… propriétés qui fonctionnent à l'inverse de la graisse de Beuys de manière métonymique et non de manière métaphorique, en dehors de toute mythologie et de narration. Calzolari donne au spectateur l'ampleur de l'essence picturale – tel qu'il la prend chez les maîtres vénitiens, comme un reflet de lumière, une contenance et une transparence, comme s'il réfutait en quelque sorte l'approche minimaliste, sèche, de la couleur blanche chez Robert Ryman. Et pourtant là encore, bien que Calzolari approfondisse la notion de matérialité et d'organicité, il ne se réfère pas à la nourriture.

Depuis 1968, Dieter Roth crée des œuvres qui impliquent le chocolat (mais aussi le sucre, les saucisses, le lait caillé). Avec l'ensemble des œuvres qui sortent de la *Fabrique de chocolat* qu'il dresse dans différents

endroits du monde dès le début des années 1970, il nous confronte à l'aspect irraisonné et arbitraire du désir créatif, comme celui de l'enfant pour le chocolat, et il fabrique d'interminables séries d'œuvres, objets, moulages en chocolat… et tout ce qu'on peut imaginer. Ce procédé aléatoire se développe sans compter jusqu'à ce que, comme un « apprenti sorcier », il voie le procédé ludique dépassé par la matière elle-même et par le matériau qui s'abîme, moisit, se décompose et se transforme en beurre de cacao. Ici, Roth, sans référence directe à la nourriture ni au repas, revient malgré tout à la conception de l'essence de l'aliment. Car le chocolat, dans son œuvre, fonctionne de manière libératrice par rapport à la lourde métaphysique et au sérieux de la graisse dans l'œuvre de Beuys. Le chocolat est la dimension éphémère d'une floraison inattendue de la matière. Ce n'est pas le chocolat pris comme une sucrerie, de même que le fruit chez Merz n'est pas un dessert, mais une matière nourrissante riche, avec ses procédés de fabrication, ses moments de vie et de décomposition, à travers lesquels il demeure malgré tout organique et ne devient jamais un déchet ou un détritus. Cette métamorphose et cette transformation nous rapprochent de la double nature de l'œuvre de Kounellis où la vie et la mort coexistent, mais cette double nature chez Roth devient vie et usure, dans sa nature organique. Ce fonctionnement de l'œuvre de Roth, tout comme les œuvres de Kounellis et de Merz, est contraire à la logique de la consommation et à la production de déchets. À travers ce côté organique, Roth est peut-être le premier artiste qui questionne aussi clairement la fonction du recyclage de la matière et de ses permutations à travers la croissance, la floraison et l'usure.

Dans une logique comparable à celle de l'œuvre de Roth, certaines œuvres ont un rapport direct avec le recyclage et une fonction particulière de la nourriture : la production d'excréments ; ainsi la machine qui produit des cornets de bouse de vache pour nourrir les mouches présentée par Ulf Rollof en 1992 à la *Documenta 9*. Presque dix années plus tard, Wim Delvoye présente à la Kunsthalle de Zurich l'œuvre monumentale *Cloaca* (2001) qui est une machine très complexe montrant de manière évidente au spectateur un simulateur de la fonction de digestion et la manière dont sont fabriqués les excréments humains, que cette machine produit avec une fidélité absolue et en grande quantité. Wim Delvoye vient s'opposer frontalement à la création de choses inutiles et au rejet d'ordures et de déchets par l'industrie ainsi que par la chaîne de production et de consommation qui polluent, salissent et détruisent l'environnement. *Cloaca* est une énorme machine de fabrication de compost, qui, pour autant qu'elle heurte le bon goût de certains avec sa mise en évidence manifeste des déjections humaines et de leur production, libère et émancipe l'organisme de l'homme en inscrivant les déjections dans la chaîne du recyclage. On peut dire ici que la nourriture, qui devient déjection pour l'être humain, devient à son tour engrais et nourriture pour les plantes. Cette dimension scatologique de l'œuvre de Delvoye, qui est très proche d'une pensée de la Renaissance comme celle de Rabelais, vient mettre un terme à l'eschatologie d'une fin du monde imminente, en proposant une connaissance de soi joyeuse qui nous unit à la nature à travers nos déjections et non à travers nos rebuts. Si nous voulons survivre, il va falloir nous retourner et regarder notre merde.

Avec cette injonction, il nous faut revenir à notre sujet principal qui est la nourriture elle-même. Comme on l'a vu jusqu'à maintenant, elle a deux aspects : l'un comme métaphore telle qu'on la voit dans l'œuvre de Beuys, l'autre comme métonymie telle qu'elle est montrée par Roth. En d'autres termes, on peut dire que la nourriture s'exprime comme un événement nécessaire ou bien de hasard, ce qui nous met directement en relation avec les œuvres de Kounellis et de Merz. La nourriture comme événement historique ou comme événement naturel est la préoccupation fondamentale de ce qui a été nommé d'emblée ici « respiration » ; la respiration qui crée, donne naissance, développe et métamorphose la vie (et qui n'a aucun rapport avec le « souffle » divin ou artistique). Cette préoccupation concerne, au-delà de la reconnaissance de la respiration elle-même dans la vie de la nature, les manières avec lesquelles nous-mêmes en tant qu'habitants de la terre ou en tant que personnages historiques, nous appréhendons notre rôle et notre position dans le monde, en chasseurs ou en cultivateurs, en producteurs ou en créateurs, en cyniques ou en naïfs. Cette position est déterminée principalement à travers les procès qui gèrent les pratiques de la vie quotidienne et le degré de reconnaissance de l'« autre » comme partie organique dans notre vie ou comme adversaire. Et l'« autre » auquel nous nous référons ici, c'est la nature elle-même. La question est donc : dans quelle mesure nous ne faisons qu'un avec elle ? Ou bien est-ce que nous continuons à croire qu'il faut que nous la vainquions pour trouver de la nourriture, et non la cultiver pour que nous nous nourrissions d'elle ? Ce sont ces questions fondamentales qui sont posées avec une grande précision et littéralement par ces artistes exceptionnels que nous avons mentionnés ici, autant par les questions qu'ils posent intellectuellement à travers leur œuvre que quant aux moyens exprimés plastiquement à travers celle-ci.

On peut dire sans hésiter, en tirant la leçon des cinquante dernières années, que les questions qui concernent l'environnement et la nature, la nourriture et la nature de l'homme sont intiment liées aux problèmes qui concernent l'art, sa substance, sa texture, ses fonctions et ses procédés. Parce qu'on doit à un certain moment, sans craindre de passer pour un réactionnaire, accepter que la production irraisonnée d'œuvres d'art, qui a atteint désormais une logique industrielle à travers le marché, crée un nombre de détritus aussi important que n'importe quelle autre fonction de notre société contemporaine ; on ne peut pas continuer à servir des *junk food* de luxe au goût de collectionneurs nouveaux riches, en ayant perdu complètement la notion de la nourriture et de la culture implicite dont nous avons besoin pour vivre à travers et grâce à l'art, simplement et uniquement consommer des images et des objets, courir de foires en biennales en ayant perdu toute notion du vécu, de la signification et de la durée. Il est donc absolument logique qu'au moment où cette tendance était encore dans les langes, mais où malgré tout elle indiquait déjà à l'horizon la direction vers laquelle elle tendait, quelques artistes à l'œil pur se soient retournés pour regarder vers cette direction des « questions de base », qui est semblable à celle des « nourritures de base ». Parce que tout comme la nature ne vit pas sans cette respiration qui lui donne l'air nécessaire pour se nourrir et se développer, de même l'art s'asphyxie sous plastique et en conserve. Ainsi on ne peut plus considérer désormais ni la nourriture comme quelque chose de protégé dans les

supermarchés, en dehors de la vie, ni l'art comme protégé à l'intérieur du marché mais en dehors de la vie. Je crois que cette exposition, avec les questions qu'elle pose, avec les forces qu'elle mobilise, avec les perspectives qu'elle ouvre, pose en même temps que le sujet très important de la nourriture pour l'ensemble de la planète, le sujet de l'art et de la culture comme une rive fondamentale qui doit être explorée en parallèle avec le macrocosme de la nature. Il est temps désormais d'explorer, comme Forster, « la rive du Bas-Rhin ».

NOURISHMENT AS AWARENESS OF THE SELF AND THE OTHER

Denys Zacharopoulos, art historian
Translated from Greek by Dimitris Saltabassis

EN

"High though the site may be, another sea rises far away and is level with us, at the height of man's forehead."
Saint-John Perse, *Chronique*, 1959

For those of us who experienced a world without supermarkets in the aftermath of World War II, nourishment is mainly associated with the lack, or scarcity of food and its principal role as sustenance to preserve and perpetuate life. Food then was inextricably related to the seasons, to climatic conditions, local produce, the environment, the customs and traditions of social groups. In stark contrast to the notion of consumerism, nourishment was almost devoid of associations with taste, luxury, gastronomy, gluttony. It was free of the all-devouring extravagance that ended up compromising human nature in the Western world today, resulting in people who are tragically obese, cut off from the world that surrounds them, systematically ravaging every aspect of nature. Nature has been derailed due to the excessive consumption and wastefulness, the agrochemicals and hormones used in order to inordinately increase production. Securing a vast array of products endangers a vast array of species, the very notion of biodiversity itself. It moreover deals a mortal blow to the principal function of food, that is, to refresh flesh, eating being almost equally important to breathing. Consumer-goods production is proportionate to waste production; or, rather, disproportionate, as the quantity of waste far exceeds the utility served by these same products. Contrary to breathing, which is the primary nourishment of the organic world, today's production asphyxiates the environment.

Artists have long used images of plentiful comestibles as metaphors for vanity; morality regarded gluttony as one of the seven deadly sins. Today – perhaps more than ever – it is very hard to convince viewers, who are influenced by the mass media and the prevailing mentality of the times, that a sack of seeds, a handful of salt, a lump of cooking fat may well be sublime notions of food and manifestations of life, may reflect protection of and respect for existence, the wealth of life as opposed to the wealth of consumerism. Yet, the work Jannis Kounellis made of sacks containing all kinds of seeds (1968), a familiar image in old grocery stores, is characteristic of this evocation of a time when staple foods were right in front of us, packed in sacks: rice, lentils, beans, split peas, chickpeas, barley, wheat, all kinds of grains, nuts, and so much more. This work conveys an overt political stance, rejecting consumerism, opposing the supermarket culture, the ideology of the glorification of the tin can. It shows food – staples – in all its nudity, in contradistinction to packaged, chemically preserved foodstuffs, proposing a tangible image that approaches things in all the vibrancy of their actual, physical aspect, which is how they were experienced by humanity for long centuries before today's plastic packages. In his oeuvre, Jannis Kounellis has also used meat, not as nourishment but treating the way the butchered animal is cut up, conveying life and death, violence and history all at the same time. From Rembrandt to the *Guernica*, Kounellis – contrary to his work with the seed sacks – sees in meat the violence of history, not survival. His work might be said to convey a dual sense of memory – as sustenance and survival, and as war and death. At the same time, his work is a celebration of peaceful, everyday human life and a condemnation of violence and exploitation.

Memory is inherent in food and in history; conversely, food is integral to memory, as is history.

During the German occupation of Greece, the Kommandantur forced Greek artists to participate in the National Art Fair, in 1942, one year after the great famine in which 200,000 people died in Athens. A modernist painter largely forgotten today, Konstantinos Plakotaris (1902-1969), one of the few Greek artists who pursued a Cubist style, showed a realistic still life of coarse brushwork and a dark palette featuring a piece of newspaper folded into a cone, containing some salt, a matchbox and a small candle – what amounted to a veritable treasure in the face of a cruel winter during an inhuman occupation in a war-torn country devastated by a deadly famine. Apparently, the collaborationist government in Greece had offered salt and matches to help the inhabitants of Athens survive. Yet, what does one carry off from such a work beyond its political and protest elements? In the eyes of a contemporary viewer the main purport – famine, foreign occupation – is an anecdotal illustration of scarcity. What to make of it without reference to the macro-historical importance of the three elements: salt, fire, light? How to avoid being swamped by the endless images of plenty that turn contemporary iconography into a vulgarized version of Arcimboldo and remember that for centuries salt was regarded in Europe as a universal token of wealth, far exceeding the dollar, or any other human-made currency? How to think that a few sulfur-impregnated sticks – the world-famous Swedish matches – made it possible for any human on earth to make Prometheus' dream come true? Faced with an endless array of dazzling lights in today's world, how to think that this humble candle conveys the beginning of life – light – in the night of the world?

Today's circumstances, with the threat of the tragic environmental destruction of our planet becoming increasingly clear in our eyes, may alert us, albeit partially, of the issue of food as perhaps the crux of the problem of life on this planet. Nevertheless, the main issue in nourishment can never be a shortage of cutlets; it is the lack of oxygen, the deterioration of the light and the air, the global warming, the deterioration, to the point of destruction, of water and, more or less, the inability to sustain the planet itself in order for it to be able to produce food for its greedy inhabitants. The notion of nourishment is much more intimately related to the very existence of life and its vital functions than to economic, commercial, material products for consuming, enjoying, eating, tasting.

When, some 15 years ago, the Belgian artist Michel François showed in a major exhibition at the Kunsthalle Bern and the Haus der Kunst Munich (2000) a large series of works titled "The Plant Within Us", he demonstrated that aspect as a crucial part of the world's essence that our training and mentality had long ignored. He countered the vegetal, that is, natural, condition of living to the animal, that is, bestial, human reality. In lieu of "the animal within us" let us embrace "the plant" and its inherent world-view – cultivation rather than hunting, patience rather than violence. Through the plant metaphor, the artist conveyed the need to breathe, to enjoy access to light, to live in accordance with the seasons, to be an organic part of the environment, a link in the chain of life, rather than a foreign body – neither a lord nor a slave, neither a perpetrator nor a victim in the struggle to survive. As an alternative to the exclusionary logic that we must protect the environment Michel François proposed an

inclusionary logic of existence according to which we must protect ourselves: the environment is not a decorative setting in which we live; rather, it is the natural web of life, part of which we are.

Art sometimes tells and sometimes implies, and perhaps even, to cite the inscription at the gate of the temple at Delphi, neither conceals nor reveals, but only gives a sign. The myth upon which Joseph Beuys based his work involves a young aviator who falls like a modern-day Icarus from the sky to the endless tundra, his skull broken. He is rescued by members of a Tatar tribe that look after him, covering the gaping hole in his skull with fat to protect it until the bone heals. This allegory, which runs through the artist's entire body of work, bestows a twofold character to fat – a key element for him – as both protection and nourishment. In addition to works such as the historic chair with animal fat (*Fat Chair*, 1963), Beuys makes works using margarine. Animal fat was scarce in post-war Germany. Most people used margarine instead, a vegetable fat that became very popular in the early post-war decades, in widespread use even today. Beuys invested margarine with all the qualities of fat: protective, nourishing, healing; moreover, able to carry inside it North and South, butter and oil. At a later stage in his career, in fact, in the 1980s in Italy, all the works of the series that he called *Difesa della Natura* (Defence of Nature) involved oil (1980) and wine (1983), as well as the environment, in which they are still able to grow in harmony, but which is beginning to be tragically threatened, endangering age-old cultivation practices and cultures, both our natural and spiritual nourishment. The introduction of food in contemporary art once again entails approaching and understanding cultural practices that are irrelevant to the high versions of Western culture, especially to the classical metaphor of gastronomy and haute cuisine that the 19th-century Academies established as the gold standard for painting and the appreciation of art. Brillat-Savarin's *La Physiologie du Goût* is no stranger to the cult of Raffaello by the Schools of Fine Arts and the Aesthetics of the time.

If artists, such as Lothar Baumgarten, explore the remotest parts of the Amazonian jungle and the last surviving Indian tribes and cultures, it is not because they are in search of a lost El Dorado, or a romantic utopia. Baumgarten, who has lived with the Yanomami Indians in the Amazon, has also worked with the important anthropologist Michael Oppitz, producing a collaborative work (a chest full of eagle feathers, each labeled with the name of a North-American Indian tribe), as well as a book (*T'E-NE-T'E, A Mythological Presentation*) discussing myths and customs developed by various Indian cultures related to the eagle and its feathers (1972-1974). With his profound knowledge of anthropology and its history, during the Documenta 1982 Lothar Baumgarten dedicated a plaque at the Ottoneum in Kassel in honour of the great German anthropologist of the Enlightenment: "Georg Forster, 1754-1794, draftsman, ethnographer, enlightener, revolutionary; Volga trip 1765-66; South Seas expedition, second journey around the world, Capt. J. Cook, 1772-75; trip to the Lower Rhine, 1790". One senses here an anthropological approach that does not indulge in metaphysical generalities but investigates everyday human practices in every corner of the earth – from the South Seas to the banks of the Lower Rhine; an attitude that allows the greatest differentiations and the most immediate narrowing down to an individual case: Lothar

Baumgarten looks with equal care and attention at the mythopoeic metaphor of a feather and the poetic aspects of the metonymy of a head of broccoli that, seen or photographed in close-up, resembles a prehistoric forest (*Grünkohl - Urwald*, 1969). The microcosm and the macrocosm are but two facets of the same world.

In *The Origin of Table Manners* (1971), Lothar Baumgarten displays a formally set table with a plate and a towel, the fork and knife replaced by two eagle feathers. The artist's intention in this work is much less to disarm the Western table than to juxtapose a different yet equally rich and complex way of thinking with respect to the food-related rituals and protocols of various Indian cultures. Upon reading Lothar Baumgarten's books — *T'E-NE-T'E, A Mythological Presentation* (1974), *The Names of Trees* (1982), *Land of the Spotted Eagle* (1983), *Carbon* (1989), among others —, a fascinating vista emerges in which forms, significations, signs, rituals, symbols, poetics jointly construct a multifaceted cultural edifice worthy of a great culture, as well as a piece of sophisticated writing and figurative power worthy of great art. At the same time, Baumgarten's body of work is informed by the artist's concern for and protest against the tragic ignorance, carelessness and criminal arrogance of the Western world toward other cultures and the organic and natural environment within which they evolved. Baumgarten's disillusionment and criticism of the fact that the Western world ignores with equal arrogance and negligence its very own achievements, the quintessence of its knowledge, the work of the people who produced culture, rather than consumer goods – from Rabelais to Humboldt and from Forster to Pierre Clastres. Similarly to *Urwald*'s, though, a large part of Baumgarten's work refers to a world right in front of our house, perhaps even inside our house, and spreads out before our feet a generous slice of the instantaneous process of the emergence of our world; this is the case in his riveting film *The Origin of the Night* (1982), where a Tupi myth is translated into a series of shots taken between 1973-1977 on the side of the road of the artist's house, in Düsseldorf, between the street gutter and the beginning of the flower bed, edited into a 35-mm feature film with a soundtrack of street noise. This primeval, lush nature unfolding majestically reveals a cosmic scale in an uncharted microcosm.

In stark juxtaposition to Beuys' remote Tatar tribes and fundamental myths, a spiralling construction serving as a table stacked with fruit and vegetables (*Fruit Table*, 1976) enables Mario Merz to find, merely stepping out of his house, along with the newspaper, all the power conveyed by each individual fruit, nut, vegetable. By constructing a continuous flow of differentiations, Mario Merz manages to infuse his fruits and vegetables with the main principles of life and its unhindered development, rather than the excess of consumption and greed. What Merz calls "a contemporary landscape", form, movement, light, colour, heat, and all kinds of other qualities – if we can still call these qualities – characterize the diversity and wealth of biological life and evolution, rather than the variety of produce ready for consumption. Food, therefore, not merely as victuals, or material for elaborate desserts, not even as decorative elements for indulging in sophisticated art de la table, but as genuine works of art, since each of them harmoniously achieves the reality of its existence. In his oeuvre, Mario Merz introduces alongside the vegetal nature, the animal nature; only for Merz the animal is not the aggressive

beast. Like Dürer, he makes *Rhinoceros* (1979), conveying the primordial ability of nature to protect itself and endure; like Fibonacci, using rabbits, he conveys the possibility of a mathematical order in the order in which all organic entities reproduce and evolve (1970); like Courbet, he sees in the long horns of a deer (*Un attimo sopravvento*, 1980) the majestic, peaceful power and nobility inherent in age; and like Saint-John Perse, he tells us: "Great age, here we are" (*Chronique*, 1959). In this sense, Merz calls himself *Painter in Africa* (1984), as if he somehow regarded the artist as the lingering trace of the first human on earth, as the memory of the earth and the world, as the direct descendant of Lucy. Moreover, he named a series of works *Prehistoric Wind from Frozen Mountains* (1984), after the very first wind, synonymous with life, as it engendered life on earth. The wind is principally oxygen, hydrogen, the water cycle that produces and nourishes organic material, providing texture, form, movement, development, endurance, life. Air and water, which evolve alongside other materials to create living forms and functions with the diversity of organisms and nature that is the expression of life, most intimately related to the notion and essence of food.

A number of contemporary artists have produced works that deal with nourishment, not necessarily by explicitly citing eating or the table ritual. Early on, the surrealist Salvador Dalí used the bread loaf (*Retrospective Bust of a Woman*, 1933) and the lobster (*Lobster Telephone*, 1938), Man Ray painted bread blue (*Blue Bread*, 1958), René Magritte cheese (*This is a Piece of Cheese*, 1946), Meret Oppenheim turned beer into a squirrel (*Squirrel*, 1969). All four of them, though, did not in fact treat food as such; rather, they dealt with the transformation of the image and the unexpected synecdoches and metonymies of surrealist poetics. An exception is the performance *Spring Banquet*, the celebration of fertility enacted by Meret Oppenheim in 1959 in Berne during the city's traditional Celebration of Spring, in which a banquet was served on a nude woman. Although fertility is more related to nature than to food, seen as the Rite of Spring it clearly involves fruit bearing, and consequently flowering and the possibility for food and the growth of the natural world, of which Meret Oppenheim makes frequent mention. The list of works is surely endless if we include works that use food without referring to nourishment, such as the egg marked by Piero Manzoni with his fingerprint as *Uova d'artista*, 1960, or the sculptures made from dough by César in the mid-1960s, baked like bread in an oven, which sought expansion of the artistic medium, a key theme in his oeuvre, rather than treating bread as such.

In the Pop-Art movement, food distribution and packaging, supermarkets and tin cans became a vehicle for the celebration or criticism of consumerism. Works by artists such as Andy Warhol, Jasper Johns, Duane Hanson, James Rosenquist became contemporary icons. Conversely, of great interest is William Klein's sharply critical attitude in his photos and films in which he crudely juxtaposes the distorted ugliness of fat ladies drowsily pushing their caddies in New York's supermarkets (1954) with anorexic fashion models and the diet craze (*Who Are You, Polly Maggoo?*, 35-mm film, 1966). In his work, food management by social structures is the main cause of the distortion and exploitation of the human body. Nevertheless, the use of food in these works concerns food as comestibles turned into consumer products but does not touch the essence of

nourishment itself. Younger artists, such as Andreas Gursky (*99 cent*, 1999) and Claire Fontaine (*Untitled [Redemptions]*, 2011), refresh the iconography of consumerism and the tin can without explicitly treating the subject of food. Antoni Miralda's oeuvre, in which he regularly organizes food rituals, investigating in depth their semiotic and poetic aspects, is of great historical importance. In the same category belong perhaps Daniel Spoerri's important works with leftovers on tables presented as still-life paintings or tableaux vivants, which left an indelible mark on the visual arts in the 1960s. Spoerri may be the only artist of that time to become involved with food in a systematic manner – quite literally, too, as he opened the Restaurant de la Galerie J, in 1963, and then, in 1968, the notorious restaurant in Düsseldorf where he improvised dishes with surprising ingredients, giving them names according to a distinctive poetics, wavering between imagination and fantasy. Branding his métier "Eat Art", from 1961 on Spoerri wrote books of recipes and thoughts on food (*The Mythological Travels of a Modern Sir John Mandeville, being an account of the Magic, Meatballs and other Monkey Business Peculiar to the Sojourn of Daniel Spoerri upon the Isle of Symi, etc.*, 1970) and pursued an active artistic agenda revolving around food.
Historic works that refer to the actual gesture of handling food to eat, include Marina Abramović's *The Onion* (1995), which shows the artist and the woman appropriating the typical gesture of a worker eating an onion. In a similar vein, in her film *Bite* (1970), Leda Papaconstantinou captures herself biting off an apple, as if liberating herself from the primordial sin as well as enjoying the essence of the fruit. The large pile of red onions in a barge shown by Ann Hamilton in 1993 at Sonsbeek assaults viewers' noses and adds to the theatricality of the installation a vibrant sense of smell that is related not to nourishment but to the bulb itself. Wolfgang Laib impressed everybody in the 1970s with his work in which milk covers up an uneven marble slab, achieving a perfect visual metonymy. Even more than this work, his series of works in which he collected pollen from various trees and flowers and showed it in jars relates to food as an element of fertility, a theme also pursued in his works made of beeswax. In the 1980s, Cherif and Silvie Defraoui used salt in a video projection, revealing in this age-old mineral all the visual profoundness that evokes the primeval substance of life, memory, reflection and the polyhedrality of things, as if this tidal pattern of images in their work became fused with the salt of the earth. Moreover, Silvie Defraoui used milk as a surface for a slide projection screen (*Surface Noise*, 1995), alternating an empty glass and a glass full of milk as a ritual to fend off death, where milk is treated as food, especially mother's milk. It was Pier Paolo Calzolari who turned salt – in addition to a large selection of vegetal, animal and mineral matter – into the principal element of his work from 1966 on. His is almost an alchemic perception of the material, which underlines the physical qualities of salt – maintaining humidity, preserving heat, reflecting light, absorbing the atmosphere, and countless other – which operate, contrary to Beuys's fat, as metonymies, rather than metaphors, devoid of any mythology, or narrative, conveying to viewers the full scope of the essence of painting – which Calzolari has received from the Venetian masters – as reflection of light, physical mass, the moistness of the medium, density and luminance, as if the artist rectified, in a manner of

speaking, Ryman's dry, minimalist approach to the colour white. Nevertheless, while Calzolari goes deep into the essence of materiality and organicity, he does not concern himself with nourishment as such.
Beginning in 1968, Dieter Roth produced works involving chocolate (as well as sugar, sausages, sour milk). Through the series of works that came out of the *Chocolate Factory*, established in various places around the world since the early 1970s, he alerts us to the irrationality and arbitrariness of the creative desire, like that of a child towards chocolate, and makes an infinite number of works using chocolate – paintings, objets d'art, casts, everything you can think of. This process unfolds unrestrained until, like a "sorcerer's apprentice", he sees the fun process of play being overshadowed by the material itself, which decays, not being preserved, goes off, disintegrates, turns into cocoa butter. Although not directly referring to nourishment or food, Dieter Roth nevertheless comes closer to the approach discussed here regarding the essence of nourishment. For chocolate in his work serves a liberating function, as opposed to the heavy metaphysics and solemnity of fat in Beuys's work. Chocolate captures the ephemeral nature of an unexpected flourishing of a medium. It is not the chocolate-gateau, just as for Mario Merz fruit is not dessert; rather a rich, nourishing material, with its own production processes and moments of life and decay, throughout which it remains organic, never turning into waste. This transformation and transubstantiation process brings us to the dual nature of Kounellis's work, in which life and death coexist, yet in Dieter Roth this dual nature becomes life and decay, an organic function. In Roth's oeuvre, as in Kounellis's and Merz's, this function is opposed to the logic of consumerism and waste production. Through this organic function, Dieter Roth was perhaps the first artist to showcase so explicitly in his oeuvre the recycling process and its different phases through evolution, growth and decay.
In a similar vein to Dieter Roth's body of work, one could come up with works directly related to recycling and the distinct role of food in the production of feces, such as the machine that produces food for flies, shown by Ulf Rollof in 1992 at Documenta 9, which served cow dung in ice cream cones to feed flies. Almost ten years later, Wim Delvoye showed at Kunsthalle Zurich his monumental *Cloaca* (2001), a huge, complex machine that replicates the digestive process and feces production, which this machine produces in great fidelity and quantity. With this work, Wim Delvoye takes a firm stand against the production and disposal of household and industrial waste in ways harmful for the environment. *Cloaca* is a giant composting machine that – although such explicit depiction of human feces and their production may be offensive to some – liberates and emancipates the human organism and its functions, including feces, as part of the recycling process. One might argue that when food becomes feces, it becomes fertilizer and food for plants. This scatological aspect of Delvoye's work, reminiscent of a Renaissance pattern of thought, Rabelais for instance, puts an end to the eschatology of an impending "end of the world", proposing a joyous self-awareness that unites us with nature through our feces, rather than our debris. If we want to survive, we must face up to our feces (our shit).
This brings us back to topic, nourishment. As seen so far, there are two ways to consider nourishment: as a metaphor (Beuys) and as metonymy

(Dieter Roth). In other words, it might be said that nourishment is conveyed as a necessary fact or a random event, which directly refers to the works by Kounellis and Merz. In its capacity as a historical and physical event, nourishment is the main concern of what we early on identified as "breathing", the process that creates, develops and transforms life (no relation to divine or artistic "inspiration"). In addition to the recognition of breathing for the life of nature, this concern involves the ways in which we, as inhabitants of the earth, or as historical sentities, perceive our role and our position in the world, as either hunters or agriculturists, producers or creators, cynical or naïve. This position is mainly determined by the processes that affect everyday life practices and the degree of recognition of the "other" as either an integral part of our lives or an opponent. And by "other" here we mean nature itself. The question, therefore, is whether we are one with it or we go on thinking that we must dominate it to find food, rather than cultivate it to be fed alongside with it. These key questions are put forth by these exceptional artists with great accuracy and precision as regards both the intellectual issues themselves and the ways in which these are articulated in their work.

With the benefit of the experience of the last 50 years, one can unequivocally say that the issues concerning nature and the environment, as well as human nourishment, are inextricably related to the issues concerning art – its substance, texture, functions and processes. For one must, without fear of being tagged as a conservative, eventually accept that the inordinate production of works of art, which has grown to industrial proportions, causes a commensurate quantity of waste, similarly to any other function in today's society. One cannot go on serving up luxurious junk food to cater for new-money collectors without any respect for the notion of nourishment and personal cultivation, which is indispensable if one is to live with and in art, as opposed to merely consuming images and objects, running from foire to biennale, having lost all sense of personal experience, meaning and permanence. It is only reasonable, therefore, that since this trend was still in its infancy – although its future direction was already evident – certain artists turned with a lucid vision to look in another direction, toward the "staple questions", by analogy to "staple foods". For as nature cannot exist without breathing, which provides it with the air required for nourishment and growth, so is art stifled by plastics and tin cans. Therefore, just as food should no longer be regarded as a protected commodity in the store, outside life, art should no longer be regarded as a protected commodity in the market, outside life. I feel that this exhibition – the issues that it showcases, the forces that it mobilizes, the perspectives that it opens up – poses, alongside the issue of food, which is vital for the entire planet, the issue of art and culture as a key path to be explored alongside the macrocosm of nature. Time to explore the "banks of the Lower Rhine" then, like Georg Forster.

IV

JEAN-LOUIS RASTOIN

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES À LA RECHERCHE D'UN NOUVEL ÉQUILIBRE ENTRE MARCHÉS, SANTÉ ET CULTURE

Entretien entre Jean-Louis Rastoin, professeur émérite à Montpellier SupAgro, UMR 1110 Moisa, et directeur de la chaire UNESCO en « Alimentations du monde », et Édouard de Laubrie, chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « Agriculture & alimentation » au MuCEM

J.-L. RASTOIN

É. DE LAUBRIE

É. L. L'agriculture est attestée depuis près de 12 000 ans dans le Proche-Orient. Cependant, entre l'agriculture manuelle ou utilisant la force animale et l'agriculture mécanisée et informatisée, quelles sont les grandes phases qui caractérisent cette activité vivrière ?

J.-L. R. Louis Malassis, fondateur de l'école francophone d'économie agro-alimentaire et d'Agropolis Museum à Montpellier, a déterminé trois phases principales d'évolution de l'agriculture, qu'il dénomme « âges[1] ». L'âge « agricole » débute avec l'invention de l'agriculture en Mésopotamie au Néolithique et se répand ensuite progressivement au reste du monde. Cet âge est fondé sur une économie d'autosubsistance, qui fonctionne en circuits ultra-courts. Comme dans la tragédie grecque, il y a unité de lieu (l'exploitation agricole), de temps (les saisons) et d'action (la production et la consommation). Les producteurs sont également très majoritairement les consommateurs de leur nourriture. La transformation et la commercialisation des produits agricoles sont limitées et se font principalement *intra-muros*, au sein des villages.

Le second âge peut être qualifié d'« artisanal ». L'agriculture est associée à une petite transformation des matières premières. Un secteur commercial (boutiques, marchés) et une restauration de rue ou d'auberge apparaissent avec l'essor des cités. Cette phase est caractéristique de la division du travail observée dans les sociétés prospères de l'Antiquité, puis à partir du XVe siècle en Europe. Elle est liée à la multiplication des innovations ainsi qu'à la croissance des flux d'échanges commerciaux et financiers.

É. L. On peut considérer que l'on entre dans une phase d'intensification de l'agriculture dès le XVIIe siècle pour les Flandres et le Royaume-Uni, puis au long du XIXe siècle pour les États-Unis et le Nord de la France. Quelle est la situation actuelle de la majorité des pays développés ?

J.-L. R. Aujourd'hui tous les pays développés se situent dans l'âge « agro-industriel » qui débute lorsque la valeur ajoutée des industries agro-alimentaires (IAA) devient aussi importante que celle de l'agriculture. Du fait de l'industrialisation de l'agriculture et des préférences des consommateurs pour des produits élaborés (diminution du temps de préparation des repas lié au travail féminin et à la journée continue), les IAA sont passées à une production de masse. On observe également une forte croissance de la restauration hors foyer (RHF) en raison d'une urbanisation accélérée[2], ce qui, ajouté aux modifications du mode de vie et à l'augmentation des revenus, provoque l'essor de la RHF[3]. L'étape agro-industrielle est aujourd'hui franchie par l'ensemble des pays à hauts revenus (plus de 35 $ par jour : 58 pays en 2012) et par les régions à classes moyennes des pays émergents.

É. L. Peut-on considérer que les pays développés ont atteint une phase ultime de développement de l'agriculture ?

J.-L. R. Depuis le début des années 1990, les États-Unis sont parvenus au stade « agro-tertiaire », qui est marqué par la prépondérance des services au sein du système alimentaire : les dépenses de la restauration hors foyer deviennent comparables aux dépenses pour l'alimentation à domicile. Or, le prix final de la restauration comporte environ deux tiers

de services et celui des achats alimentaires dans les magasins de détail près de la moitié. Par ailleurs, dans l'ensemble de la chaîne de production alimentaire, les intrants matériels régressent au profit des composants immatériels[4] (notamment à travers la généralisation des technologies de l'information et de la communication). Les États-Unis sont le seul pays à avoir atteint ce stade, mais la plupart des systèmes alimentaires[5] des pays à hauts revenus sont orientés vers cette configuration en raison d'un développement rapide du modèle de production et de consommation de masse.

É. L. Les grandes phases de l'évolution de l'agriculture que vous tracez concernent les pays développés. Qu'en est-il des pays qui n'ont pas connu le même développement ?

J.-L. R. Effectivement, l'âge agricole a concerné l'Europe jusqu'à la Renaissance. Aujourd'hui, ce mode de production demeure dans les 33 pays les plus pauvres du monde qui totalisent près de 750 millions d'habitants en 2012 selon la Banque mondiale et dont les revenus sont inférieurs à 2,5 dollars par habitant et par jour.

Quant à l'âge artisanal, il concerne aujourd'hui la majorité des pays à faibles revenus comme le Bénin, l'Égypte ou l'Inde, soit un total de 53 pays en 2012. Lorsque le processus de croissance économique se renforce et que la taille des entreprises augmente, on peut parler de « transition » vers l'industrialisation du système alimentaire. Cette étape concerne les pays à revenus intermédiaires ou émergents, soit 54 pays parmi lesquels l'Afrique du Sud, le Brésil ou la Chine (20 dollars par habitant et par jour).

É. L. Dans les pays développés, quelle a été la durée de ces différents âges et quelles mutations ont permis de passer de l'un à l'autre ?

J.-L. R. Il a fallu près de 10 millénaires pour « sortir » de l'ère agricole, quelques siècles pour dépasser l'artisanat alimentaire, moins d'un siècle pour parvenir à l'âge agro-industriel, et moins d'un demi-siècle pour entrer dans l'âge agro-tertiaire. Des facteurs technologiques et socio-économiques ont permis ces mutations des modes de production. Elles ont eu aussi pour conséquence des évolutions dans les modes de consommation.

É. L. Nous y reviendrons. Cette évolution n'a cependant pas été linéaire.

J.-L. R. Cette histoire longue a été chaotique et, malgré d'immenses progrès accomplis pour mieux nourrir les peuples, on a dénombré 32 famines au XIXe siècle, provoquant près de 50 millions de morts, dont les 4/5e imputables à des génocides.

É. L. Aujourd'hui, on parle « d'insécurité alimentaire » pour aborder le problème de la malnutrition. Cette notion est-elle uniquement liée au problème de l'accès à l'alimentation ?

J.-L. R. Les organisations intergouvernementales comme la FAO, l'OMS et l'UNICEF la définissent de la manière suivante : « La sécurité alimentaire et nutritionnelle existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture saine dont la quantité consommée et la qualité sont suffisantes pour satisfaire les besoins énergétiques et les préférences alimentaires des personnes […] le tout permettant une vie saine et active. »

É. L. En 2014, près de la moitié des individus sur la planète est touchée par l'insécurité alimentaire. Comment cela s'exprime-t-il ?

J.-L. R. En effet, près de 3,5 milliards de personnes sur les 7 que compte notre planète aujourd'hui souffrent de malnutrition. Elle se manifeste par défaut : 2 milliards d'individus sont carencés en calories ou oligo-éléments ; mais aussi par excès : 1,5 milliard d'humains sont en surpoids et souffrent de maladies chroniques d'origine alimentaire. L'insécurité alimentaire peut aussi être évaluée à travers d'autres externalités négatives dans les processus de production et de consommation alimentaire, par prélèvement sur des ressources naturelles souvent non renouvelables, nuisances environnementales et gaspillage[6].

É. L. Vous venez de qualifier les systèmes agricoles sur le long terme. Peut-on également distinguer les grands principes qui ont gouverné la fabrication des aliments ?

J.-L. R. Aujourd'hui, en simplifiant beaucoup, on peut considérer que notre planète alimentaire se partage entre trois types de systèmes : un système agro-industriel de masse, « moderne », des systèmes alimentaires fragmentés, « traditionnels », des systèmes alimentaires intermédiaires, « composites ».

É. L. Ces systèmes existent-ils de façon concomitante sur la planète ? Concernent-ils aussi bien les pays développés que ceux en voie de développement ?

J.-L. R. Dans les pays développés, le système agro-industriel est fondé sur de grandes firmes qui pourvoient en aliments peu chers et sûrs. Il est spécialisé, concentré, financiarisé et globalisé. Du fait de son inscription dans le paradigme du capitalisme fondé sur la seule valeur marchande des produits et l'individualisme des consommateurs[7], il participe à l'explosion des maladies de l'excès alimentaire, à la réduction de la biodiversité, aux délocalisations, amplifie les inégalités entre régions et entre pays et génère d'énormes gaspillages.

É. L. Quels sont les comportements des consommateurs vis-à-vis des produits alimentaires issus de l'agro-industrie ?

J.-L. R. Dans ce système, l'aliment, standardisé et banalisé, fait l'objet d'un *packaging* et d'un *marketing* agressifs, dispendieux et souvent trompeurs. Le consommateur est sous influences multiples. Il est pressé et ne considère pas l'alimentation comme un élément prioritaire dans son budget, car il est peu formé et mal informé. La dimension culturelle et sociale de l'acte alimentaire est quasiment absente. Le patrimoine alimentaire se dilue progressivement dans une consommation de produits globaux sans racines et une sous-culture forgée par les *flashs* publicitaires.

É. L. Mais l'agro-industrie ne concentre pas à elle seule l'ensemble de la production agro-alimentaire. Il existe aussi un mode de production local.

J.-L. R. Oui, les systèmes alimentaires fragmentés sont focalisés sur l'exploitation agricole villageoise ou nomade. Ils élaborent des aliments adaptés aux ressources naturelles et aux patrimoines culturels locaux. Ils préservent donc la biodiversité. Ils génèrent, à travers ses pratiques alimentaires, du lien social. Ces systèmes sont ancrés dans les terroirs et

ont contribué à la création de milliers de produits alimentaires et recettes culinaires dans le monde constituant un patrimoine exceptionnel[8].

É. L. Ce système semble idéal alliant qualité des produits et respect de la terre. Mais parvient-il à produire suffisamment pour répondre à la demande ?

J.-L. R. La productivité de ce système alimentaire traditionnel est faible. Il ne parvient généralement à nourrir correctement ni les campagnes où sont produits les aliments ni les villes voisines. Cette pénurie est augmentée par une grande pauvreté et un important déficit sanitaire.

É. L. Le troisième système se caractérise-t-il par des aspects transitoires entre les deux systèmes déjà énoncés ?

J.-L. R. Oui, ce système emprunte sa forme aux deux précédents sous différents aspects, mais sans implication économique ou démographique significative à l'échelle mondiale. Ils sont généralement menacés d'absorption par le système agro-industriel ou en voie de disparition.

É. L. Finalement aucun des deux systèmes principaux ne propose une sécurité alimentaire satisfaisante au niveau mondial. Ils montrent aujourd'hui leurs limites d'autant que des scandales alimentaires internationaux depuis les années 1990 ont fortement frappé les consciences des consommateurs qui exigent désormais une traçabilité et une qualité des produits qu'ils ingèrent.

J.-L. R. La modification du comportement des consommateurs est très nette après les crises sanitaires et la révélation de l'opacité des filières, comme lors de l'affaire des lasagnes à la viande de cheval en 2013. Ce facteur est renforcé par la mise en évidence de problèmes de santé publique comme l'obésité. Une des réactions des entreprises a été la multiplication et l'approfondissement des chartes de responsabilité sociale.

É. L. Après cet état des lieux inquiétant, quelles sont les perspectives nouvelles de l'agriculture et de l'alimentation que l'on voit se développer ?

J.-L. R. Ce constat invite à concevoir et construire un système alimentaire de quatrième type ou alternatif. Les travaux des chercheurs et les demandes de la société civile ont fait émerger le concept de « systèmes alimentaires territorialisés » dont l'originalité est qu'ils sont fondés sur un ensemble de valeurs matérielles et immatérielles.

É. L. Quelles sont les valeurs qui s'expriment ?

J.-L. R. Ces valeurs sont au nombre de sept : la qualité nutritionnelle et sensorielle (notamment gustative) des produits, leur contenu culturel, leur accessibilité et leur mode de consommation commensal et convivial, leur mode de production intensif en emplois, respectueux de l'environnement naturel et esthétique, leur organisation en réseaux de proximité à économie circulaire apte à réduire les pertes et gaspillages, leur ancrage territorial et leur contribution au développement local, leur gouvernance participative et équitable.

É. L. On peut dire que ces valeurs ne sont plus segmentées comme dans les systèmes précédents. Elles sont au contraire très englobantes et concernent non seulement l'ensemble d'une filière alimentaire, depuis

la production jusqu'à la consommation, mais aussi la prise en compte des aspects liés au développement durable des territoires et des populations rurales locales. On semble parvenir à un système « idéal » complexe qui associe une production agricole relocalisée de qualité à une démarche de santé publique encouragée par les autorités.

J.-L. R. À ce stade, il s'agit encore d'un « idéal type » théorique ou utopique pour certains. Il a cependant l'avantage d'indiquer un cap et de fournir un contenu et l'on observe un peu partout dans le monde des expérimentations qui s'inscrivent dans ce courant. L'amplification de ce mouvement est conditionnée par des inflexions ou des ruptures dans les pratiques et les cadres réglementaires actuels, avec la mise en place de véritables politiques alimentaires.

É. L. Cette alternative ne concerne que les pays riches. C'est aussi une question de signes, de vocabulaire et de communication.

J.-L. R. Les signaux, encore faibles, de ce mouvement s'appellent souveraineté alimentaire, santé par l'alimentation, locavores et Amap, bio et agro-écologie, produits de terroir et écoles du goût, économie agro-alimentaire sociale et solidaire, patrimoine culinaire et *design* alimentaire, ressources naturelles et paysages, etc.

É. L. Puisque l'on parle de communication, l'UNESCO décerne depuis 2003 des labels associés au patrimoine culturel immatériel. De nombreux produits alimentaires sont concernés par cette labellisation, dont on ne peut nier les conséquences sur les marchés touristiques et économiques. Vous avez suivi de près le dossier lié à la « diète méditerranéenne », pouvez-vous en parler ?

J.-L. R. En novembre 2010, l'UNESCO a inscrit la diète méditerranéenne au patrimoine culturel immatériel mondial. Cette distinction couronne une initiative de quatre pays : l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc. Elle est soutenue par de solides arguments. En effet, la Méditerranée est à l'origine des plus anciennes civilisations[9]. Cette histoire longue – plus de dix mille ans –, enrichie par d'immenses et permanents brassages culturels, économiques et techniques, a produit une superbe œuvre d'art populaire, le modèle de consommation alimentaire méditerranéen. Ce modèle est tout à la fois une palette de produits et recettes extraordinairement diversifiée, un savoir-faire, mais aussi un savoir-être[10]. C'est cette alchimie « psychosomatique » exceptionnelle qui en fait, selon les nutritionnistes, une contribution décisive à la santé humaine. Pas de diète sans système alimentaire ancré dans les terroirs. Le modèle de production alimentaire méditerranéen « historique » demeure un exemple unique d'utilisation judicieuse de facteurs rares – la terre et l'eau –, de valorisation d'une biodiversité exceptionnelle (le blé dur, l'olivier, les fruits et légumes, le vin, etc.) et de gouvernance participative. Pourtant, ce gisement de valeurs économiques et sociales reste peu mobilisé dans les pays qui l'ont créé. Pire, il disparaît progressivement sous la pression du modèle alimentaire dominant de type agro-industriel. Cette amnésie est inquiétante. Un sursaut, qui ne peut venir que des régions concernées, est donc indispensable si l'on veut réhabiliter, puis dynamiser, cette « pépite alimentaire ».

J.-L. RASTOIN É. DE LAUBRIE

É. L. La labellisation de la diète méditerranéenne à l'UNESCO met en évidence un mode d'alimentation quotidien et festif axé sur des produits alimentaires spécifiques. Ce régime alimentaire accorde aussi une large part à la sociabilité, à la commensalité, comme expression d'un art gastronomique méditerranéen, finalement tout aussi importantes que les produits en eux-mêmes.

J.-L. R. Dans ce nouveau système alimentaire, il s'agit d'assurer la transition entre un modèle agro-industriel globalisé ou un modèle traditionnel archaïque et un modèle de proximité territorialisé « post-moderne », privilégiant la qualité organoleptique et culturelle des produits, restaurant le rôle social de l'alimentation et facilitant le rapprochement des entreprises dans les filières. Un tel système suppose plus de responsabilité sociétale d'entreprise, plus de transparence, plus d'innovation et surtout plus d'éducation alimentaire de la maternelle à l'université du troisième âge.
Déjà, il y a presque deux siècles, Jean-Anthelme Brillat-Savarin écrivait : « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent » et « Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte[11] ».

NOTES

1 Malassis, 1997.
2 La population urbaine a dépassé la population rurale dans le monde autour de 2005.
3 Les Français ont consacré, en 2012, 15,3 % de leur budget à l'alimentation, auxquels il faut ajouter 5,5 % en dépenses de restaurant (source INSEE).
4 On calcule que l'euro alimentaire, c'est-à-dire le prix payé par le consommateur au stade du commerce de détail pour un aliment en France, « contenait » en 2010, en moyenne, 15 % de matières premières agricoles, 15 % d'importations agricoles et alimentaires, 30 % de marge brute de transformation industrielle, 30 % de marges du transport et du commerce et 10 % de taxes sur les produits, soit plus de 40 % de services (Boyer, 2014).
5 Selon L. Malassis, un système alimentaire est « la façon dont les hommes s'organisent pour produire et consommer leur nourriture », dans Malassis, 1994.
6 Rastoin, Ghersi, 2010.
7 Stiegler, 2004.
8 Que l'on songe, par exemple, aux 1 123 recettes et 365 menus proposés par Jean-Baptiste Reboul, chef de cuisine à Marseille, dans son ouvrage publié à la fin du XIXe siècle (Reboul, 1897).
9 Selon Massimo Montanari, historien de l'alimentation, « l'histoire de l'alimentation embrasse celle de l'humanité tout entière », dans Montanari, 1995.
10 Balta, 2004.
11 Aphorismes III et VII dans Brillat-Savarin, 1826.

—

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Balta, 2004
P. Balta, *Boire et manger en Méditerranée*, Arles, Actes Sud, 2004.

- Brillat-Savarin, 1826
J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, Paris, A. Sautelet et Cie, 1826.

- Boyer, 2014
P. Boyer, « L'Euro alimentaire. Le partage de la valeur ajoutée dans la chaîne alimentaire de 1995 à 2010 et perspectives 2013 », *La Lettre de l'Observatoire des prix et des marges des produits alimentaires*, n° 5, 2014.

- Malassis, 1994
L. Malassis, *Nourrir les hommes*, Paris, Flammarion, 1994.

- Malassis, 1997
L. Malassis, *Les Trois Âges de l'alimentaire. Traité d'économie agro-alimentaire*, Paris, Éd. Cujas, 1997, tome 2.

- Montanari, 1995
M. Montanari, *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995.

- Rastoin, Ghersi, 2010
J.-L. Rastoin, G. Ghersi, *Le Système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Paris, Quae, 2010.

- Reboul, 1897
J.-B. Reboul, *La Cuisinière provençale*, Marseille, A. Tacussel, 1897.

- Stiegler, 2004
B. Stiegler, *De la misère symbolique, 1. L'Époque hyperindustrielle*, Paris, Galilée, 2004.

IV EN

JEAN-LOUIS RASTOIN

FOOD SYSTEMS IN SEARCH OF A NEW BALANCE AMONG MARKETS, HEALTH AND CULTURE

Jean-Louis Rastoin, professor emeritus at Montpellier SupAgro, UMR 1110 Moisa, and holder of the UNESCO chair in "World Food Systems", talks to Édouard de Laubrie, manager of collections and researches, director of the MuCEM "Agriculture & Food" department

J.-L. RASTOIN É. DE LAUBRIE

É. L. There is evidence of agriculture nearly 12,000 years ago in the Middle East. Between agriculture using human or animal power and mechanized and computerized agriculture, what are the major phases characterizing this activity?

J.-L. R. Louis Malassis, founder of the École francophone d'économie agro-alimentaire and of the Agropolis Museum in Montpellier, identifies three main eras[1] in the evolution of agriculture. The first begins with the invention of agriculture in Mesopotamia during the Neolithic period and follows its gradual spread through the rest of the world. This era is based on a subsistence economy working through ultra-short circuits. As in Greek tragedy, there is unity of place (the farm), time (the seasons) and action (production and consumption). The producers of food are also its consumers to a very great extent. The transformation and marketing of agricultural produce are limited and take place primarily on the spot inside the villages.
The second can be described as "artisanal". Agriculture is associated with the small-scale transformation of raw materials. A commercial sector (shops and markets) and catering in the streets or inns appear with the rise of cities. This phase is characteristic of the division of labour observed in the prosperous societies of antiquity and then in Europe as from the 15th century. It is related both to the proliferation of innovations and to the growth of commercial and financial flows.

É. L. A phase of agricultural intensification can be identified as from the 17th century for Flanders and the United Kingdom, and then through the 19th century for the United States and northern France. What is the current situation for most of the developed countries?

J.-L. R. Most of the developed countries have now entered the "agro-industrial" era, which begins when the value added of the food-processing industries becomes as important as that of agriculture. Due to the industrialization of agriculture and consumers' preference for processed products (reduction of meal-preparation time related to female work and continuous shifts), the food-processing industries have switched to mass production. We also observe a marked growth of eating outside the home as a result of accelerated urbanization[2] together with changes in the way of life and higher incomes.[3] The agro-industrial stage has been reached today by the whole population of high-income countries (more than $35 a day: 58 countries in 2012) and by the middle-class areas of emerging countries.

É. L. Can the developed countries be regarded as having reached a final phase in the development of agriculture?

J.-L. R. The United States entered a "tertiary" stage marked by the predominance of services within the food system in the early 1990s. Expenditure on eating out becomes comparable with expenditure on eating at home. Now, services account for about two-thirds of the final price of eating out as against half in the case of buying food in retail stores. At the same time, in the chain of food production as a whole, material inputs are decreasing with respect to immaterial components,[4] especially through the spread of information and communication technologies. While the

US is the only country to have reached this stage, most food systems[5] in high-income countries are moving towards this configuration due to the rapid development of the model of mass production and consumption.

É. L. The major phases in the evolution of agriculture you have outlined regard the developed countries. What about the countries that have not experienced the same development?

J.-L. R. The first agricultural era concerned Europe until the Renaissance. This situation survives today in the 33 poorest countries of the world. According to World Bank estimates, these had a combined population of nearly 750 million in 2012 and a per capita income of under $2.5 a day. The artisanal situation instead now regards most of the low-income countries like Benin, Egypt and India, a total of 53 in 2012. Stronger economic growth and an increase in the scale of enterprises makes it possible to speak of transition towards industrialization of the food system. This stage regards the group of 54 middle-income or emerging countries (per capita income of $20 a day) including South Africa, Brazil and China.

É. L. What is the duration of these different eras in the developed countries and what changes made transition from one to another possible?

J.-L. R. It took nearly ten millennia to emerge from the first agricultural era, a few centuries for the artisanal, less than a century to arrive at the agro-industrial era and less than half a century to enter the tertiary phase. These changes in production methods were made possible by technological and socio-economic factors, and also led to changes in modes of consumption.

É. L. We will come back to this point. In any case, the evolution was not linear.

J.-L. R. This long history was chaotic and, despite the immense progress achieved in feeding people better, there were 32 famines in the 19th century resulting in nearly 50 million deaths, 80% of which attributable to genocide.

É. L. The term “food insecurity” is used today in addressing the question of malnutrition. Is this concept related solely to the problem of access to food?

J.-L. R. Intergovernmental organizations like FAO, WHO and UNICEF define food and nutrition security as existing “when all people, at all times, have physical, social and economic access to sufficient, safe, and nutritious food which meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life”.

É. L. About half the people on the planet were affected by food insecurity in 2014. How does this manifest itself?

J.-L. R. Nearly 3.5 billion of the 7bn people on our planet today suffer from malnutrition. It manifests itself through deficiency, with 2bn deficient in calories or dietary elements, but also excess, as 1.5bn are overweight and suffer from food-related chronic illnesses. Food insecurity can also involve other negative externalities in the food production and consumption process, such as use of non-renewable natural resources, environmental damage and waste.[6]

É. L. You have described agricultural systems over the long term. Is it also possible to distinguish the major elements governing the production of food?

J.-L. R. Today, in highly simplified terms, we can say that there are three types of food system on the planet: a “modern” mass agro-industrial system, “traditional” fragmented food systems and “composite” intermediate systems.

É. L. Do these systems coexist on the planet? Do they regard both the developed and the developing countries?

J.-L. R. In the developed countries, the agro-industrial system is based on large firms that supply safe, economical food. It is specialized, concentrated, financialized and globalized. As part of the paradigm of capitalism based solely on the market value of products and the individualism of consumers,[7] it is involved in the explosion of illnesses related to overeating, the reduction of biodiversity and relocation, it increases the inequalities between areas and countries, and it generates enormous waste.

É. L. What is the attitude of consumers to products of the agro-industrial system?

J.-L. R. In this system, mass-produced, standardized food is the object of aggressive, expensive and often misleading packaging and marketing. Consumers are subjected to a range of influences. They are hurried and do not regard the food as a priority element of their budget because they are misinformed and insufficiently educated. The cultural and social dimension of food is almost non-existent. The food heritage is gradually diluted through the consumption of rootless global products and a subculture of advertising.

É. L. The agro-industrial system does not have a monopoly of food production, however, as there is also production on a local scale.

J.-L. R. Yes, the fragmented food systems rest on rural or nomadic farming. They produce foodstuffs in line with local natural resources and cultures. They thus preserve biodiversity and generate social bonds through dietary practices. These systems are rooted in the soil and have contributed to the creation of an exceptional heritage of thousands of food products and recipes throughout the world.[8]

É. L. This system seems ideal, combining quality of produce and respect of the soil, but can it produce enough to meet the demand?

J.-L. R. The productivity of this traditional food system is limited and it is generally incapable of supplying the rural areas where the food is produced and the nearby towns sufficiently. These shortcomings are increased by great poverty and real problems in terms of health.

É. L. Is the third system characterized by intermediate aspects with respect to the two already described?

J.-L. R. Yes, this system borrows its form from the previous two in various respects but with no relevant economic or demographic implications on a world-wide level. It is generally at risk of absorption by the agro-industrial system or gradually disappearing.

É. L. In the end, neither of the two principal systems offers satisfactory food security at a worldwide level. They are showing their limitations today, not least

J.-L. RASTOIN É. DE LAUBRIE

because consumers are greatly concerned about the international food scandals that have arisen since the 1990s and now demand guarantees of traceability and quality of the products they consume.

J.-L. R. The change in consumer behaviour is very marked after the health crises and the revelation of the lack of transparency, as in the case of the horse-meat lasagne in 2013. This is further reinforced by the focus on problems of public health like obesity. One of the reactions of firms has been to produce a variety of charters of social responsibility.

É. L. After this worrying balance sheet, what new prospects are now developing for food and agriculture?

J.-L. R. This state of affairs calls upon us to design and construct a fourth, alternative food system. Research and social demands have led to the concept of territorial food systems, whose originality lies in being grounded on a set of material and immaterial values.

É. L. What are these values?

J.-L. R. There are seven of them: the nutritional and sensory (especially gustatory) quality of products, their cultural content, their accessibility and mode of communal and convivial consumption, their labour-intensive mode of production in harmony with the natural and aesthetic environment, their organization in networks of proximity with a circular economy, so as to reduce loss and waste, their territorial roots and contribution to local development, and their participatory and equitable management.

É. L. We can say that these values are no longer segmented as they are in the previous systems. They are instead very inclusive and not only concern the whole of a food industry from production to consumption but also take into account aspects related to the lasting development of territories and local rural populations. We thus seem to arrive at a complex "ideal" system that combines relocated agricultural production of quality with a focus on public health encouraged by the authorities.

J.-L. R. At this stage, it is still an ideal regarded as theoretical or utopian by some. It has, however, the advantage of pointing the way and providing content, and experiments along these lines can now be seen developing in places all over the world. The growth of this movement hinges on alterations or breaks within the current practices and legal frameworks with the introduction of authentic food policies.

É. L. This alternative only regards the rich countries. It is also a question of signs, vocabulary and communication.

J.-L. R. The signals of this movement, which are still weak, include food sovereignty, health through food, locavores and community supported agriculture, bio-ecology and agro-ecology, local produce and schools of taste, an economy of food and agriculture based on social solidarity, culinary heritage and food design, natural resources and landscape.

É. L. As regards communication, the UNESCO instituted labels associated with the immaterial cultural heritage back in 2003. Many foodstuffs are involved with this labelling and its impact on tourism and economic markets cannot be denied. Can you tell us something about

NOTES

1 Malassis, 1997.

2 The world's urban population came to outnumber the rural population around 2005.

3 The French devoted 15.3 % of their budget to food in 2012 as well as a further 5.5 % on eating out (source: INSEE).

4 It is estimated that in 2010, on average, raw agricultural materials accounted for 15% of the "food euro", understood as the retail price paid by the consumer for a food product in France, agricultural and food imports for 15%, the gross margin for industrial transformation for 30%, margins for transport and commerce for 30%, and taxes on products for 10%. In other words, services accounted for over 40% of the total (Boyer, 2014).

5 According to L. Malassis, a food system is "the way chosen by men to organize themselves and produce as well as consume their food", from Malassis, 1994.

6 Rastoin, Ghersi, 2010.

7 Stiegler, 2004.

8 As the 1123 recipes and 365 menus proposed by Jean-Baptiste Reboul, chef in Marseille in his work published at the end of the 19th century (Reboul, 1897).

9 According to Massimo Montanari, food historian, "the history of food embraces the whole history of mankind", in Montanari, 1995.

10 Balta, 2004.

11 Aphorisms III and VII in Brillat-Savarin, 1826.

—

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Balta, 2004
P. Balta, *Boire et manger en Méditerranée*, Arles, Actes Sud, 2004.

- Brillat-Savarin, 1826
J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, Paris, A. Sautelet et Cie, 1826.

- Boyer, 2014
P. Boyer, « L'Euro alimentaire. Le partage de la valeur ajoutée dans la chaîne alimentaire de 1995 à 2010 et perspectives 2013 », *La Lettre de l'Observatoire des prix et des marges des produits alimentaires*, n°5, 2014.

- Malassis, 1994
L. Malassis, *Nourrir les hommes*, Paris, Flammarion, 1994.

- Malassis, 1997
L. Malassis, *Les Trois Âges de l'alimentaire. Traité d'économie agro-alimentaire*, Paris, Éd. Cujas, 1997, tome 2.

- Montanari, 1995
M. Montanari, *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995.

- Rastoin, Ghersi, 2010
J.-L. Rastoin, G. Ghersi, *Le Système alimentaire mondial: concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Paris, Quae, 2010.

- Reboul, 1897
J.-B. Reboul, *La Cuisinière provençale*, Marseille, A. Tacussel, 1897.

- Stiegler, 2004
B. Stiegler, *De la misère symbolique, 1. L'Époque hyperindustrielle*, Paris, Galilée, 2004.

J.-L. RASTOIN É. DE LAUBRIE

the case of the Mediterranean diet, with which you were closely concerned?

J.-L. R. UNESCO recognized the Mediterranean diet as part of the world's immaterial cultural inheritance in November 2010 as the result of an initiative launched by four countries: Spain, Greece, Italy and Morocco. The decision rests on solids grounds. The Mediterranean is the birthplace of the oldest civilizations[9] and this long history of over ten thousand years, enriched by immense and permanent mixing in the cultural, economic and technical spheres, has produced a superb work of popular art, namely the Mediterranean model of food consumption. This model is an extraordinarily diversified range of produce and recipes, a skill and a way of being all at the same time.[10] According to nutritionists, it is this exceptional "psychosomatic" alchemy that has made a crucial contribution to human health. No diet without a food system rooted in the soil. The "historical" model of Mediterranean food production remains a unique example of the judicious use of rare factors (earth and water), harnessing exceptional biodiversity (including durum wheat, olives, fruit, vegetables and wine) and participatory management. This legacy of economic and social values is, however, largely ignored in the countries that created it. Worse still, it is gradually disappearing under pressure from the dominant agro-industrial model. This threatened oblivion is very worrying. Renewed impetus, which can only come from the areas concerned, is therefore indispensable if we are to rehabilitate and then develop this treasure.

É. L. This UNESCO labelling highlights a diet for everyday life and festive occasions based on specific foodstuffs, and one that also attaches as much importance to the aspects of conviviality and social gathering in the expression of a Mediterranean gastronomic art as it does to the products themselves.

J.-L. R. In this new food system, it is a matter of ensuring the transition from a globalized agro-industrial model or an archaic traditional model to a post-modern, territorialized model of proximity, according priority to the sensory and cultural quality of products, restoring the social role of food and facilitating the connections between firms in the different sectors. Such a system presupposes more social responsibility on the part of firms, more transparency, more innovation and especially more dietary education from nursery school to the university of the third age.

As Jean-Anthelme Brillat-Savarin wrote nearly two centuries ago, "The destiny of nations depends on the manner in which they are fed" and "The pleasures of the table belong to all times and all ages, to every country and every day; they go hand in hand with all our other pleasures, outlast them, and remain to console us for their loss."[11]

2

DIALOGUES

CONVERSATIONS

Produire, manger, consommer : le regard du MuCEM 058

Producing, Eating, Consuming: the MuCEM View 065

Jean-Roch Bouiller
Émilie Girard
Édouard de Laubrie

DIALOGUES AVEC LES ARTISTES
CONVERSATIONS WITH THE ARTISTS

John Armleder	072	077
Stefano Boccalini	082	084
Antoni Miralda	086	089
Angelo Plessas	092	094
Barthélémy Toguo	096	100

PRODUIRE, MANGER, CONSOMMER : LE REGARD DU MuCEM

FR
Jean-Roch Bouiller, conservateur chargé de l'art contemporain au MuCEM / Émilie Girard, conservateur et responsable du département des collections et des ressources documentaires au MuCEM / Édouard de Laubrie, chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « Agriculture & alimentation » au MuCEM

Lorsque Adelina von Fürstenberg a proposé au MuCEM d'accueillir l'exposition « Food », produite par l'ONG ART for The World, l'importance d'un tel sujet pour un musée de civilisation est apparue avec force et évidence. La question de l'alimentation, par la variété des enjeux contemporains qu'elle soulève, ne pouvait que trouver une place de choix dans la programmation des expositions du MuCEM.

UNE PROBLÉMATIQUE CONTEMPORAINE QUI S'INSCRIT DANS LE TEMPS LONG

L'accès à la nourriture, c'est-à-dire la capacité d'un être humain à s'alimenter de façon suffisante pour vivre, est un défi de chaque instant pour toute société. Cet accès à la nourriture est aujourd'hui dépendant d'un processus de plus en plus complexe, en raison des nombreux acteurs qui composent la chaîne alimentaire, d'un circuit d'échanges commerciaux qui s'est internationalisé, des enjeux politiques fondés sur les relations de suprématie et de dépendance des États, de la spéculation financière touchant les produits alimentaires...

Depuis plus de cent ans, les maillons qui constituent cette chaîne vitale se sont multipliés et globalisés, du local au mondial. Le paysan, qui étymologiquement est attaché à son pays, à sa terre, a vu son pouvoir se réduire avec le temps. Dans la plupart des agricultures du monde, le paysan produit essentiellement pour subvenir d'abord aux besoins de sa famille, vendant les excédents lorsque les surfaces, les ressources animales et les conditions naturelles le lui permettent ; mais dans une société mondialisée, il n'est plus aujourd'hui en mesure de contrôler tous les paramètres qui le rendent maître de sa production.

Dans les pays développés, les hommes ont pu progressivement s'affranchir des simples conditions naturelles dont ils étaient totalement dépendants auparavant, grâce aux apports des scientifiques de tous les domaines (agronomes, chimistes, biologistes…), mais aussi grâce aux industries ou aux banques notamment. Dès lors, il y eut deux types d'agriculture : celle fondée sur l'autosuffisance, qui connaît peu d'échanges avec l'extérieur et ne dégage pas suffisamment de bénéfices pour se moderniser, et la seconde, qui est en lien avec des circuits économiques, qui se modernise constamment mais doit aussi s'endetter de plus en plus lourdement pour rester compétitive. À différentes périodes historiques, les paysans du modèle autosuffisant ont peu à peu disparu au cours de crises successives qui se sont multipliées depuis le XIXe siècle jusqu'à aujourd'hui, absorbés et « intégrés » par les agriculteurs du second type.

À partir des années 1950, l'agriculture productiviste capitaliste est devenue le modèle mondial capable, croyait-on, de nourrir le monde entier et de vaincre à jamais les fléaux naturels qui s'abattent sur l'humanité

et engendrent la malnutrition. Cette agriculture a largement profité aux pays développés qui ne connaissent désormais plus de pénurie alimentaire. C'est une époque bénie pour les agriculteurs occidentaux qui produisent toujours davantage grâce à des techniques et à une industrie agro-alimentaire florissantes même si les chocs pétroliers de 1974 et 1976 ont freiné cet élan.

À partir de la fin des années 1980, la Communauté économique européenne a stocké d'énormes excédents qui ont été distribués en partie sous forme d'aide alimentaire aux associations humanitaires européennes et aux pays sous-développés. Dans le même temps, les pays de l'aire communiste mais aussi ceux du tiers-monde ne connaissaient pas cette autosuffisance alimentaire, pour des raisons politiques très souvent, mais aussi économiques et sociales. Puis, à partir de 1993, l'Union européenne a développé une coopération internationale alimentaire notamment lors de catastrophes naturelles. D'autres facteurs géopolitiques comme l'accès à l'eau ou comme des politiques natalistes non contrôlées ont également pu engendrer des déficits alimentaires importants.

Pourtant, alors que dans les pays riches, le nombre d'agriculteurs ne cesse de décroître en raison de la mécanisation et de l'utilisation des intrants achetés, les paysans constituent, dans les pays en voie de développement, une part toujours très importante de la population. La coopération internationale revoit ses formes d'intervention dans les pays pauvres en constatant que l'apport massif de denrées alimentaires ne résout pas les problèmes de malnutrition et que l'importation de technologies et de pratiques agricoles occidentales ne conviennent pas nécessairement à l'ensemble des zones défavorisées.

Depuis les années 1990, ce modèle productiviste, qui a certes permis de réduire sensiblement les carences alimentaires, dévoile certaines de ses limites avec des scandales à répétition sur les modes de production, tant des viandes que de certaines plantes. L'opinion publique, celle qui ne souffre plus de la faim, remet en cause ces modèles agricoles intensifs, qui ont prévalu pendant cinquante ans. Le paysan devient le mal-aimé de la société, accusé non seulement de produire des aliments de mauvaise qualité, nocifs à ses concitoyens, mais encore de nuire à l'environnement et de polluer la planète…

Grâce à une certaine volonté politique, on assiste depuis une décennie à un phénomène de désintensification de certaines productions grâce à une démarche plus durable, plus respectueuse et protectrice de l'environnement. Ainsi, la recherche du maintien d'une grande biodiversité des végétaux et animaux est significative. Point de vue de pays riches pour des personnes nanties : le « bio » est à la mode et doit résoudre ces problèmes de consommation. C'est effectivement le discours tenu par des cadres du secteur tertiaire, majoritairement urbains, qui peuvent surpayer ces produits dits « de qualité naturelle » mais pas exceptionnelle, aux labels et aux appellations flatteurs… Mais qu'en est-il du plus grand nombre ? Est-il condamné à manger des animaux et des plantes génétiquement modifiés ? Très vraisemblablement, car ces marchés sont soutenus par une spéculation acharnée sur les matières premières et par des firmes multinationales dont la puissance est infiniment plus grande que n'importe quel pouvoir politique existant.

L'agriculture et ses produits doivent désormais être « durables », c'est-à-dire être issus d'un compromis entre une agriculture productiviste qui a sans doute abusé d'une industrie chimique trop forte et d'une agriculture biologique, dont la productivité ne peut évidemment pas satisfaire quantitativement la demande mondiale… Reste à savoir si ce nouveau modèle, toujours occidental, peut s'appliquer à la totalité de la planète…

Ces modes de production industriels ont entraîné une nouvelle relation de l'homme à l'aliment, surtout dans les pays riches, où les règles de diététique ont parfois été sérieusement mises à mal. L'aliment ne doit plus nécessairement assurer la satiété mais provoquer du plaisir. Les problèmes de santé publique comme l'obésité ou les maladies cardio-vasculaires et le diabète sont devenus de véritables fléaux pour ces sociétés d'opulence.

Les normes du commerce international et l'omniprésence du principe de précaution aboutissent à la production d'aliments « trop » sains et protégés, voire « stérilisés » qui provoquent un décalage entre les jeunes générations et les milieux plus rustiques, lors de voyages notamment. Cela engendre aussi une progressive inadaptation des corps à certains régimes alimentaires.

Parallèlement, certains acteurs de la société refusent la toute-puissance des industriels de l'agro-alimentaire ; ils recherchent des solutions alternatives et une nouvelle relation à l'agriculteur et à l'alimentation, où revient le goût des aliments et de la préparation des repas. Là encore seuls quelques privilégiés peuvent se permettre le luxe de cette approche qualitative.

On voit bien à quel point le problème de l'alimentation reste universel, continuant à véhiculer clichés et archétypes. L'histoire de l'art nous en offre un premier aperçu. Dans les natures mortes, les aliments symbolisaient, dans leur état de dégradation naturelle, la vanité des hommes. En revanche, les cornes d'abondance, riches de fleurs et de fruits en tout genre, symbolisaient la promesse d'une opulence idéalisée et du bien-être. L'image de la terre nourricière a, quant à elle, souvent été instrumentalisée à des fins politiques et nationalistes, notamment en France, sous le régime de Vichy, comme dans de nombreuses dictatures

Battoirs et râteau à olives, 2000
Olive rake and beaters, 2000
La Canée, Crète / Chania, Crete

européennes, au cours du XXe siècle. Elle a servi à entretenir le mythe de la terre et du paysan authentique et vertueux (« La terre, elle, ne ment pas »), dans des pays et à des périodes paradoxalement marqués par différentes formes de pénurie.

L'APPROCHE DU THÈME DE L'ALIMENTATION PAR LES ARTISTES

Nombreux sont les acteurs qui aujourd'hui, avec des méthodes et des objectifs divers, s'intéressent aux mêmes questions, aux mêmes sujets que le MuCEM ; ils les observent, les appréhendent, mènent des enquêtes, se servent de matériaux divers et restituent la vision qu'ils en retirent. Parmi eux, les artistes, qui occupent une place de premier plan, ont, à travers cette exposition, un espace d'expression et de prise de position.

Les relations entre art et société se sont en effet resserrées ces dernières décennies et beaucoup d'artistes s'intéressent de près aux spécificités, aux paradoxes et aux mutations du monde contemporain. Certains d'entre eux adoptent même des méthodes proches de celles de chercheurs en sciences humaines. L'exposition, de son côté, est un média qui a aussi beaucoup évolué et pour lequel les artistes font preuve d'un savoir-faire inégalé, dont le musée peut tirer profit. Ce dernier est aussi passé d'un statut de lieu de connaissance et de transmission, réservé à des élites ou des connaisseurs, à celui de lieu où plusieurs types de savoirs se croisent, au service de publics élargis. En appeler au savoir-faire des artistes contemporains pour traiter un sujet comme celui de la nourriture se justifie donc pleinement. Les artistes peuvent aussi se permettre des raccourcis, des fulgurances, des approximations et des irrévérences que chercheurs et professionnels de musées s'autorisent rarement. Ce choc d'images, de notions, cette capacité à provoquer le dégoût, la répulsion ou la colère sont aussi ce qui fait avancer notre perception d'un sujet.

Au fil de l'exposition et à la lecture des notices qui accompagnent les œuvres, émerge ainsi un ensemble de notions qui apparaissent fondamentales pour comprendre les problématiques liées à la nourriture dans nos sociétés contemporaines, perçues dans un contexte mondialisé. Les artistes nous parlent de surconsommation, d'inégalité entre riches et pauvres au sein d'une même société, d'inégalité entre pays producteurs et pays consommateurs, d'urbanisation des sociétés et par conséquence d'éloignement des lieux de production alimentaire, du renouvellement de formes de convivialité, de tabous et d'interdits liés à l'alimentation, de notre quotidien et de la remise en cause de nos gestes habituels, du formatage des images produites par la publicité…

La sélection des œuvres s'est faite pour leur lien évident, malicieux ou ténu, avec le sujet « Food » ; elles ont amené toute une réflexion, une sensibilité, des références politiques… le tout dans une ébullition, sans discours didactique établi, comme un véritable débat public en suspens, dont les bases méritent d'être posées par le truchement des œuvres.

Sur tous ces sujets liés à l'alimentation, il n'existe en effet pas de consensus durable. L'absence de réponse ferme et tranchée permet de continuer à débattre sur bien des questions abordées ici. Nombreuses sont celles qui voient s'opposer fermement tenants et détracteurs de tel ou tel mode de production, de tel ou tel modèle de société dans son rapport à l'environnement, de telle ou telle solution pour envisager positivement l'avenir

alimentaire... Si le débat est aussi vif, c'est que ces sujets sont éminemment politiques et sources de conflits idéologiques.
Certes, l'agro-industrie de l'après Seconde Guerre mondiale a permis d'améliorer globalement les rendements et d'éloigner la famine de certaines populations du globe. Mais il est également avéré que les inégalités entre riches et pauvres se sont creusées, que l'agro-industrie a généré des problèmes qui n'existaient pas jusque-là et qui remettent en cause son productivisme même (pollution, dévitalisation des terres, forte diminution de certaines populations d'abeilles...).
Le fait de recourir aux artistes consiste à poser des questions, parfois de manière violente et brutale mais sans figer la discussion. Cette exposition cherche donc à ouvrir le débat, à attirer, à sa manière, l'attention du public sur un phénomène sociétal particulièrement complexe et qui nous touche dans notre individualité.
La nourriture reste en effet un très net marqueur de nombreux paramètres de l'identité : elle donne des informations sur ce que chacun juge bon ou mauvais, sur ce qui a du goût ou paraît insipide, sur les âges de la vie, sur les habitudes individuelles et collectives, témoignant des valeurs qui y sont associées (*fast food*, *slow food*), sur les moments de joie ou de douleur auxquels elle est mêlée, sur la convivialité, les arts de la table, la symbolique, les croyances et religions, sur le domaine domestique (la fabrication « maison ») et l'espace partagé (formes de restauration collective), sur les cultures alimentaires propres à chaque type de société...

POUR UNE RELECTURE DES COLLECTIONS DU MUCEM

L'originalité de l'exposition « Food » présentée au MuCEM tient dans la rencontre entre plasticiens et collections anthropologiques du musée. Une invitation a en effet été adressée à cinq artistes : John Armleder, Stefano Boccalini, Antoni Miralda, Angelo Plessas et Barthélémy Toguo. Tenant compte de la place des objets dans leur travail, il leur a été proposé de participer à l'exposition « Food » sur la base d'une création nouvelle, réalisée à partir des centaines de milliers d'objets et de documents constituant le fonds du MuCEM.
Chacun a pu visiter le Centre de conservation et de ressources, où sont réunies ces collections. À partir de ce matériau fécond, chaque artiste a exploré un secteur plus spécifique, un sous-ensemble d'objets en fonction de ses préoccupations propres et des rencontres plus ou moins calculées avec tel ou tel spécimen. Chacun a choisi sa méthode de travail pour cheminer dans ces collections et répondre à cette commande particulière. Le projet a mûri à la fois sur place et dans l'atelier du plasticien. Les détails de toutes ces expériences sont relatés dans des entretiens réalisés avec les cinq artistes. Comment appréhende-t-on une collection de musée de civilisation en tant que créateur ? Comment y trouve-t-on matière à faire œuvre d'art ? Comment la découverte d'objets nouveaux influence-t-elle le processus de création ? Quel intérêt y a-t-il à se plier aux contraintes d'une telle commande ? Autant de questions auxquelles ils ont tenté de répondre au fil des entretiens.
La confrontation du regard des artistes au fonds du MuCEM participe très directement d'une volonté de relecture des collections, de redécouverte. Elle vient souligner la polysémie de ces objets, de ces témoignage eth-

nographiques dont la variété des approches possibles peut donner naissance à de multiples significations. Pour Georges Henri Rivière, les objets étaient comme les mots d'une phrase que le muséologue utilise pour écrire son discours. L'exposition « Food » s'inscrit dans le prolongement de cette pensée, en donnant la parole non seulement aux professionnels de la conservation mais également aux artistes qui peuvent être les acteurs de ce nouveau discours bâti sur les collections. Loin de les trahir, de transgresser leur sens, cette relecture apporte une richesse nouvelle aux objets dont le MuCEM assure la garde, en les intégrant dans une nouvelle strate historique. Il ne s'agit en aucun cas de renier les raisons qui ont justifié leur entrée dans les collections, mais de permettre aux contemporains de se les approprier avec un nouvel angle d'approche.
Ce qui est particulièrement difficile pour un musée de civilisation, c'est en effet de ne pas se transformer en mouroir à objets. En entrant au musée, la plupart de ceux-ci perdent leur fonction première, bien que le musée tente de conserver leur histoire, leurs anecdotes... Il s'agit donc au contraire, pour les professionnels des musées, d'essayer de faire comprendre de quel témoignage de vie ils sont porteurs, de quel paradigme de société ils rendent compte. Ainsi pour l'installation de Barthélémy Toguo, qui contient une réflexion sur la gratuité. En choisissant des objets liés à l'agriculture en fonction de ses connaissances propres et concrètes dans ce domaine, en les reliant par une corde, l'artiste illustre leur puissance, la force physique qui était nécessaire pour les utiliser, la trajectoire matérielle qui était la leur dans les champs... Les mêmes jougs, les mêmes charrues, lorsqu'ils se retrouvent sur une étagère de vitrine avec l'aura de l'objet de musée, risqueraient *a contrario* d'être compris uniquement dans leur dimension purement typologique ou formelle.
En écho à l'étagère d'Eduardo Srur qui évoque notre relation banale à l'alimentation dans nos sociétés consuméristes, l'étagère de la fin du parcours présente des objets issus des collections du MuCEM et qui ont été sélectionnés avec soin et progressivement par les différents conservateurs du musée pour leur valeur patrimoniale, essentiellement ethnographique, et qui ont vocation à être transmis aux générations futures. Plusieurs facteurs peuvent expliquer leur conservation : ces objets sont les témoins matériels de techniques et savoir-faire en voie de disparition (nasse à poissons en osier tressé utilisée traditionnellement sur la Loire encore en 1999) ; ils peuvent au contraire être le reflet de pratiques contemporaines

Nasse/Creel, 1999
Le Cellier, France

PRODUIRE, MANGER, CONSOMMER : LE REGARD DU MUCEM

du moment où ils ont été acquis, en rupture ou en continuité avec des techniques plus anciennes (râteaux à récolter les olives en matière plastique acquis en 2003 provenant de Grèce qui ont remplacé les gaules de bois) ; ou encore ces objets peuvent perpétuer une pratique de dévotion populaire et participer à des « rites de passage » comme la fin des moissons (bouquet de moisson collecté au sud-est de la Pologne en 2013). Dans la mesure du possible, des campagnes photographiques ou filmiques viennent compléter les enquêtes de terrain, elles-mêmes matérialisées sous forme de notes rédigées ou de témoignages enregistrés. Finalement, c'est aussi notre rapport au temps que l'exposition « Food » explore, celle de la temporalité muséale infiniment plus longue que notre relation quotidienne et humaine au temps.

Le propos de cette exposition n'est donc pas d'enfermer les œuvres dans des cases. Il s'agit bien au contraire de brouiller les pistes – pour obliger chacun à un minimum de recul et de réflexion personnelle. Partir des étagères de supermarchés d'Eduardo Srur, archétypes de notre rapport à l'objet alimentaire dans sa quotidienneté la plus banale, pour aboutir à l'étagère de musée, supposée être le réceptacle des objets les plus porteurs de sens qui soient… est une manière de renvoyer dos à dos ceux qui continuent à penser que le musée doit conserver le monopole du discours sur les phénomènes de société et ceux qui prétendent qu'un seul regard – scientifique, artistique, philosophique – permet de tout comprendre.

PRODUCING, EATING, CONSUMING: THE MUCEM VIEW

Jean-Roch Bouiller, curator responsible for contemporary art at the MuCEM / Émilie Girard, curator and head of the MuCEM department of collections and documentary resources / Édouard de Laubrie, manager of collections and researches, director of the MuCEM "Agriculture & Food" department

EN

When Adelina von Fürstenberg proposed that MuCEM should host the exhibition "Food", produced by the ONG ART for The World, the importance of such a subject for a museum of civilization was immediately obvious. By virtue of the variety of the contemporary challenges it poses, the question of food is necessarily accorded priority in the planning of MuCEM exhibitions.

CONTEMPORARY PROBLEMS OF A LONG-TERM NATURE

Access to food, understood as the ability of people to feed themselves enough to live, is a constant challenge for every society. It depends today on a process made increasingly complex by the host of actors involved in the food chain, an internationalized circuit of trade, political questions resting on relations of primacy and dependence between states, financial speculation on foodstuffs, and so on.

For over a hundred years, the links of this vital chain have multiplied and undergone globalization from the local to the world level. Farmers, people attached to their land, have seen their power dwindle over the years. In most of the world's agricultural systems, farmers essentially produce in order to provide initially for the needs of the family and sell the surplus when allowed to do so by their resources of land and livestock and natural conditions. In today's global society, however, they are no longer able to determine all the parameters upon which control over production depends.

In the developed countries, people have gradually freed themselves from the simple natural conditions upon which they were once completely dependent with the help not only of scientists in all fields (agronomists, chemists, biologists and so on) but also of industry and banks in particular. As a result, we have two kinds of agriculture: one based on subsistence farming, which trades little with the outside and does not earn enough for modernization; and one connected with the economic circuits, which is constantly modernized but also forced to incur ever-increasing debt in order to remain competitive. In different historical periods, the farmers of the subsistence model have gradually disappeared in the successive crises taking place since the 19th century and been absorbed into the second type of agriculture.

It was in the 1950s that production-oriented capitalist agriculture became the global model believed to be capable of feeding the whole world and forever defeating the natural ills that afflict mankind and generate malnutrition. This agriculture has largely benefitted developed countries, which no longer suffer from food shortages. It has been a boom period for Western farmers, who produce more and more thanks to technological innovations and a flourishing food industry, even though the oil crises of 1974 and 1976 slowed down its impetus to some extent.

Since the late 1980s, the European Economic Community has stockpiled huge surpluses for partial distribution in the form of food aid to European humanitarian associations and the underdeveloped countries. At the same time, the countries of the communist bloc and the Third World failed to obtain this level of self-sufficiency for reasons of a very often political but also economic and social nature. Then, since 1993, the European Union has developed a form of international food cooperation especially in connection with natural disasters. Other geopolitical factors, such as access to water or the absence of birth-control policies, have also led to major food shortages.

PRODUCING, EATING, CONSUMING: THE MUCEM VIEW

While the number of farmers is decreasing all the time in the rich countries due to mechanization and the use of purchased inputs, they continue to constitute a very important section of the population in developing countries. International cooperation has re-examined its forms of intervention in the poorer countries in view of the fact that the massive supply of foodstuffs does not solve the problems of malnutrition and that the importation of Western technologies and agricultural practices is not necessarily appropriate for all underprivileged areas.

This capitalist model, which has certainly made it possible to reduce food shortages appreciably, has been revealing some of his limitations since the 1990s with repeated scandals over production methods regarding both meat and certain plants. The general public, the one no longer suffering from hunger, is calling into question the intensive agricultural models that have predominated for fifty years. Farmers are becoming social outcasts, accused not only of producing poor-quality food that is harmful for fellow-citizens but also of damaging the environment and polluting the planet.

Due to a certain political design, the last decade has witnessed disintensification in certain sectors of production in favour of a more sustainable approach that does more to safeguard the environment. Significance attaches in this connection to research on maintenance of the great biodiversity of plants and animals. For the rich countries and affluent people, the organic or "bio" approach is fashionable and to be relied upon in order to solve these problems of consumption. This is indeed the view of the largely urban managerial personnel in the tertiary sector, who can afford to pay over the top for products "of natural quality" that are by no means exceptional but presented with appealing labels and names. But what about the vast majority? Are they condemned to eat genetically modified animals and plants? Very probably, because these markets are driven by ruthless speculation on raw materials and multinational firms that are far more powerful than any existing government. Agriculture and its products are now required to be sustainable, meaning the result of a compromise between the intensive capitalist

Bouquet de moisson, 2013
Harvest bouquet, 2013
Lubaczów, Pologne/Poland

PRODUCING, EATING, CONSUMING: THE MUCEM VIEW

agriculture that has unquestionably misused an excessively strong chemical industry, and organic farming, whose productivity is obviously insufficient to meet the world demand in quantitative terms. It also remains to be seen whether this new and once again Western model can be applied to the planet as a whole.

These industrial methods of production have led to a new relationship between people and food, especially in the rich countries, where the rules of dietetics have sometimes been put seriously at risk. Food should no longer necessarily ensure satiety but give pleasure. Problems of public health like obesity, cardiovascular disease and diabetes have became authentic afflictions for these affluent societies.

The rules of international trade and the omnipresent principle of precaution lead to the production of overly healthy, protected and even "sterilized" food, and hence a gap between the younger generations and the more rustic contexts, especially during travel. This also engenders a growing maladjustment of the body to certain diets.

At the same time, some members of society reject the absolute power of the food industry and seek alternatives as well as a new relationship with farmers and food, with a return to taste and the preparation of meals. Once again, only a privileged few can afford the luxury of this qualitative approach.

The problem of food clearly remains universal and continues to generate clichés and prototypes. The history of art offers some initial insight into this. In their state of natural decay, the items of food in still-life paintings symbolized human vanity. On the other hand, with their abundance of flowers and fruits of all kinds, horns of plenty symbolized the promise of idealized opulence and well-being. The image of the nourishing earth has often been manipulated for political and nationalistic ends, especially in France during the Vichy regime and in many European dictatorships during the 20th century. It has been used to perpetuate the myth of the soil and the authentic and virtuous farmer ("the land never lies") in countries and periods paradoxically marked by various forms of shortage.

THE ARTISTS' APPROACH TO THE SUBJECT OF FOOD

Many today are addressing the same questions and the same subjects as MuCEM, with different methods and objectives. They observe and understand, carry out investigations, use various materials, and present the resulting vision. Artists, who play a leading part in this respect, are given space to express themselves and their views through this exhibition.

The relations between art and society have in fact become closer over the last few decades and many artists take a keen interest in the specific characteristics, paradoxes and mutations of the contemporary world. Some of them even adopt methods similar to those of researchers in the social sciences. At the same time, the exhibition has also undergone major evolution and the unequalled expertise displayed by artists can certainly be of great benefit to the museum, which has in turn developed from a place of knowledge and transmission for the elite or specialists to a place where various types of skill and knowledge intersect at the service of the general public. Calling upon the talents of contemporary artists to address such a subject as food is thus fully justified in this context. Artists can also permit themselves shortcuts, insights, approximations and irreverence of a kind seldom possible for professional museum personnel

and researchers. The clashing of images and concepts and the ability to arouse the distaste, repulsion or anger serve also to enhance our perception of a subject.

The exhibition and the information accompanying the works thus present a set of concepts that appear crucial to any understanding of the problems related to food in our contemporary societies as perceived in a global context. The artists speak to us about overconsumption, inequality between rich and poor in the same society, inequality between producer countries and consumer countries, the urbanization of societies and hence distance from the places of food production, the renewal of forms of conviviality, food-related taboos and prohibitions, our everyday life and challenges to our routine, advertising images and so much more.

Selected on the basis of their evident connections, mischievous or subtle, with the subject of food, the works present a whole series of reflections, views and political references, all bubbling away together with no established didactic discourse, which deserve to be taken as the basis for an authentic, ongoing public discussion.

There is indeed no lasting consensus on all food-related subjects and the absence of clear, firm answers makes it possible to go on discussing many of the questions addressed here. Many see a clash of advocates and opponents of certain methods of production, certain models of society in its relations with the environment, certain solutions for a positive view of the future as regards food, and so on. If the debate is heated, it is also because these subjects are eminently political and the source of ideological conflict.

While the post-war food industry has certainly made it possible to improve overall performance and remove the threat of hunger for certain peoples on the planet, it has also generated problems that did not exist before and that even call its focus on production into question (including pollution, impoverishment of the soil and marked reduction in certain populations of bees). At the same time, inequalities have developed between rich and poor.

The involvement of artists means raising questions, sometimes in a violent and brutal way but without allowing the discussion to stagnate. This exhibition thus seeks to initiate debate and, in its own way, to focus the attention of the general public on a particularly complex social phenomenon that also affects us as individuals.

Food remains a very clear indicator of numerous parameters of identity. It provides information on what each of us considers good or bad, tasty or tasteless, on times of life, on individual and collective practices and the associated values (fast food and slow food), on moments of joy or pain with which it is mixed, on conviviality, the arts of the table, symbolism, beliefs and religions, on the domestic realm ("home" production) and shared spaces (forms of collective catering), the dietary cultures of different societies, and so on.

FOR A REREADING OF THE MUCEM COLLECTIONS

The originality of the "Food" exhibition presented at MuCEM lies in the contact between artists and the museum's anthropological collections. In view of the place of objects in their work, five artists, namely John Armleder, Stefano Boccalini, Antoni Miralda, Angelo Plessas and Barthélémy Toguo,

were each invited to take part by drawing upon the hundreds of thousands of items and documents in the MuCEM reserve collections to create a new work.

Visits to the Centre de conservation et de ressources (CCR), where this fertile material is stored, enabled the artists to explore more specific sectors, subsets of objects related to their particular concerns, and meetings of a more or less calculated nature with particular items. Each chose his own working method to walk through these collections and respond to this particular commission. The project developed at the same time on the spot in the CCR and in the artists' studios. The details of all these experiments are given in interviews held with the five artists. How does a creator approach the collection of a museum of civilization? How to find material there for a work of art? How does the discovery of new objects influence the process of creation? What is the point of submitting to the constraints of such a commission? These are some of the questions they all endeavoured to answer in the conversations.

The exposure of the MuCEM reserve collections to the artist's eye is directly bound up with a drive for a rereading and rediscovery of the collection, underscoring the polysemy of these objects, ethnographic testimony susceptible of a whole variety of possible approaches giving rise to multiple meanings. For Georges Henri Rivière, the objects are like the words of sentences used by museologists to develop their discourse. The exhibition "Food" develops this idea still further by giving the floor not only to professional conservators but also to artists as possible actors in this new discourse built on the collections. Far from betraying them or distorting their meaning, this rereading endows the objects safeguarded by MuCEM with new richness, by incorporating them in a new historical stratum. It is in no case a matter of denying the grounds that justified their entry into the collections but rather of enabling contemporaries to approach them from a new angle.

What is particularly difficult for a museum of civilization is in fact to avoid becoming a place where old objects are left to die. On entering the museum, most of them lose their primary function, even though the museum tries to preserve their history and associated anecdotes. For museum professionals, the task is thus, on the contrary, to make people understand them as bearing witness to forms of life and paradigms of society. Hence the reflection developed by Barthélémy Toguo in his installation. By selecting objects related to agriculture, in accordance with his own concrete knowledge of this field, and connecting them with rope, the artist gives an idea of their power, the physical strength required to use them and their material trajectory of use in the fields. Placed in a display case with the aura of museum pieces, the same yokes and plough are instead in danger of being understood solely in their purely typological or formal dimension.

Echoing the shelves of Eduardo Srur, which evoke our mundane relationship with food in our consumer societies, the display case at the end of the exhibition presents objects from the MuCEM collections carefully selected by the museum's various curators for their essentially ethnographic value as items of heritage to be handed down to future generations. There are various grounds for their preservation. Some bear material witness to skills and techniques that are now disappearing (a traditional

wickerwork fish trap still used on the Loire in 1999), some reflect contemporary practices at the time when they were collected as a departure from or continuation of older techniques (plastic rakes for harvesting olives that entered the collection in 2003 to document their replacement of wooden implements in Greece), and some perpetuate popular religious practices and are involved in “rites of passage” like harvest celebrations (a corn dolly of 2013 from southeast Poland). As far as possible, photographs and/or films are used to complete the field investigations, which take the material shape of written notes or recorded evidence. It is ultimately also our relationship with time that the exhibition explores, the temporal dimension of the museum being far longer than the time of everyday human life.

The aim of this exhibition is therefore not to pigeonhole the works but, on the contrary, to mix everything up and oblige everyone to stop for a moment and think. Starting from the supermarket shelves of Eduardo Srur, archetypes of our relationship with the article of food at its most mundane, and ending with the museum display case, regarded as the container for the objects most imbued with meaning, is a way of refusing to side either with those who continue to believe that the museum must preserve a monopoly of discourse on social phenomena or with those who claim that a single vision – be it scientific, artistic or philosophical – makes it possible to understand everything.

Pressoir, début xxe siècle
Press, early 20th century

JOHN ARMLEDER

FR
Entretien de l'artiste
avec Sylvia Amar

S.A. La version de votre œuvre pour l'exposition « Food » au musée Ariana de Genève (musée de la Céramique et du Verre) montrait des assiettes, en référence aux collections du musée. Pour « Food » à Marseille, vous avez souhaité, en plus des peintures, choisir de la vaisselle dans les collections du MuCEM. Nous vous avons donc proposé une sélection d'objets, notamment des terrines et des soupières.

J.A. L'évolution du projet me convient. L'idée commune est de rassembler des objets intéressants qui activent l'esprit du regardeur construisant lui-même son histoire.

S.A. Nous avions pensé qu'il serait intéressant de rester sur un lien formel en tirant du côté de nos collections, mais dans ce cas le lien formel ne peut pas être fait…

J.A. Mais c'est mieux comme ça. Assez spontanément, je dirais que l'idée d'utiliser les moules ouvre une lecture nouvelle. Un moule, c'est aussi l'instrument pour produire des sculptures. J'aime cette espèce de fausse intelligence de la situation. On peut toujours dire qu'il y avait une raison vitale derrière alors qu'il s'agit surtout d'une opportunité. J'aime parce qu'au fond on peut construire une histoire intelligente.

S.A. Quel regard portez-vous sur votre habitude de pratiquer le mélange des genres – peintures, mobilier, objets artistiques, objets du quotidien… – et qui s'adapte selon les situations ? Est-ce une façon de rejouer l'œuvre à chaque fois ?

J.A. Mon rêve serait qu'il n'y ait aucune inspiration qui préside au choix, car je m'en méfie terriblement. Dans l'inspiration, il y a une dérive vers l'appropriation qui personnellement me gêne parce que j'ai toujours pensé que l'invention précède l'artiste, que l'artiste est une anecdote instrumentale de la fabrication de l'art, et que c'est la moins intéressante. J'ose espérer que l'art est plus intéressant que l'artiste. De ce point de vue-là, c'est sans doute assez naturellement que je suis allé vers la diversification des formes parce qu'il n'y a pas de bonne raison d'en emprunter une plutôt qu'une autre. J'aime et je respecte beaucoup l'artiste qui va choisir de faire des monochromes toute sa vie, mais si je devais me référer à un modèle j'irais plutôt vers celui de Picabia que vers celui de Ryman.

S.A. Est-ce que cela n'implique pas une certaine dose de dérision ?

J.A. La dérision… Ce n'est pas tout à fait pour moi. La dérision induit une distance ironique dont je ne suis pas sûr qu'elle soit en moi. En réalité, je suis une personne très respectueuse, même si on a pu me trouver ironique, voire cynique, au début du post-modernisme. Je suis plutôt du genre « gentil sourire », voire béat. Je me vois plus comme ça…

S.A. Il s'agit davantage d'une forme de naïveté alors ?

J.A. Oui, mais contemplative. Enfant déjà j'étais peu sociable ; je me mettais dans un coin et je regardais tout.

S.A. Pour rêver ou pour analyser et construire ?

J.A. Quelle est la différence entre l'analyse et le rêve ? C'est difficile à dire. Quand on vieillit, tout se superpose comme dans un rêve.

JOHN ARMLEDER
Installation des œuvres de John Armleder au musée Ariana, Genève
Installation of works by John Armleder at the Ariana Museum, Geneva

J. ARMLEDER

S. AMAR

S.A. Cependant, on parle beaucoup d'attitude distanciée à propos de votre démarche. Cela nous ramène à ce que vous disiez sur l'invention de l'artiste. Les collections du MuCEM sont des collections sans artistes, elles avaient à l'origine pour ambition de dresser un répertoire le plus large possible du quotidien. Est-ce que la particularité de cette collection entre en résonance avec vos préoccupations ?

J.A. Autant je trouve amusante l'anecdote de l'individu, autant je pense que notre intelligence est toujours collective, elle est le fait d'une injection générale dont on ne connaît pas la source. Nous en sommes perpétuellement les bénéficiaires et les victimes. Nous avons besoin de la dynamique apportée par l'hyperindividualisation, phénomène très présent aujourd'hui, mais qui a toujours existé. Les artistes ne sont que des instruments intermédiaires, ce n'est pas ça qui compte. Au fond, la plupart du temps, si on parle de l'Art et des grands artistes, on raconte des histoires qui n'ont rien à voir avec l'individu en question. D'autant plus que le contexte de création est si radicalement différent de celui du regardeur que cela n'a strictement rien à voir avec l'histoire qu'on raconte. Qui est Caravage, qui est Léonard de Vinci… ? C'est une histoire qui est racontée et qui permet de récupérer les objets qui ont été produits. Quatre-vingts pour cent des musées ont été construits à une époque où il n'y avait pas d'électricité et aujourd'hui on regarde les œuvres sous des lampes…

S.A. Ainsi quand vous reprenez le propos de Duchamp qui dit que c'est le regardeur qui fait l'œuvre, vous voulez dire aussi qu'on construit une histoire des formes qui est essentiellement culturelle ?

J.A. Oui, parce que nous sommes des êtres collectifs. L'intelligence est un être collectif. L'artiste peut être le récipiendaire, une étape de cette intelligence collective.

Un exemple : je vais faire bientôt une exposition à New York et à Paris avec l'artiste Jean Carzou. Il s'agit d'un artiste qui n'est pas considéré dans le milieu de l'art contemporain, mais dont on commence à trouver l'œuvre pas si inintéressante. Carzou est l'artiste qui se vendait le mieux en France dans les années 1950, plus que Georges Mathieu ou que Bernard Buffet. On l'a évacué de l'histoire, mais on va peut-être le redécouvrir.

J. ARMLEDER S. AMAR

Voici une autre histoire que j'aime bien : j'ai fait une exposition dans une fondation privée où on ne pouvait pas accrocher d'œuvres au mur. Le seul endroit où on pouvait intervenir était les sols ; on a donc décidé de disposer des tapis. Mais, comme le soir du vernissage, il y avait une performance musicale et qu'il ne fallait pas que les gens marchent sur les tapis, on a enlevé les tapis… Donc le soir de l'ouverture de l'exposition, il n'y avait pas les œuvres ! C'est tout ce que j'aime… Cela me fait aussi penser à la rétrospective « Vides » qu'on avait faite au Centre Pompidou en 2009. Là aussi, il n'y avait rien à voir, même si c'était un rien revendiqué.

S. A. En résumé, on destitue l'artiste, on supprime toutes les hiérarchies entre les objets, les meubles, les œuvres, on évacue le sens de l'histoire…

J. A. Oui et non. Ou bien, on se rend compte que tout est beaucoup plus meuble… Carzou, par exemple, est un artiste qui est connu essentiellement en France, donc il était logique de proposer une exposition Armleder-Carzou dans une galerie à Paris. Au départ, le galeriste ne pensait pas la faire à New York où Carzou n'est pas connu. Puis, on s'est dit que si on le montrait à Paris, il fallait aussi l'exposer à New York. C'est amusant !

S. A. Est-ce une instrumentalisation de cet artiste, consistant à faire comme si Carzou était une œuvre d'Armleder ?

J. A. Exactement. Faire en sorte que du fait même que je le choisisse, les gens y voient une appropriation. Pour l'anecdote, on m'avait donné deux petits catalogues de Carzou, deux petites publications qui ont été faites à dix années d'intervalle. L'une est oblongue, l'autre verticale. Elles contiennent exactement les mêmes œuvres, le même texte… Peut-être que certaines œuvres en couleur y sont reproduites en noir et blanc… J'avais trouvé cela magnifique. Les Carzou les plus typiques qu'on peut imaginer étaient là. J'ai rendu visite à son fils qui m'a montré des œuvres abstraites peu connues qu'il faisait au tout début de sa carrière. Il était Arménien et quand il est arrivé en France, c'était comme s'il avait tout effacé, tout oublié de la peinture qu'il faisait avant. Ces premières œuvres me semblent bien plus intéressantes que sa production postérieure. Donc nous les montrons. Dans ce cas-là, je pense que suivre le fil de la carrière de l'artiste tue ses premiers efforts. D'ailleurs dans l'exposition de New York, certaines personnes pensent que certains Carzou sont des Armleder et inversement !

S. A. Cela confirmerait la thèse de Georges Kubler qui avance qu'une œuvre peut exister dans le champ artistique parce qu'elle a trouvé son entrée historique, autrement dit qu'elle est à la conjonction d'un certain nombre d'événements politiques, sociaux, culturels et autres. Ce serait la condition pour qu'une œuvre ou un artiste soit retenu dans la grande histoire des formes ?

J. A. C'est une façon d'aborder l'histoire des formes qui est plus distanciée que le simple fait d'adhérer au génie de certains artistes parce que leur œuvre en serait la démonstration.

John Armleder et ses assistants, Genève, 2014
John Armleder and assistants, Geneva

J. ARMLEDER S. AMAR

S. A. Donc sortons les toiles d'hier et voyons ce qu'elles sont aujourd'hui… Est-ce que cela procède de la même logique lorsqu'on confronte des œuvres de John Armleder à des terrines prises dans les collections du MuCEM – anciennement une collection d'arts et traditions populaires – comme c'est le cas dans cette exposition à Marseille ? N'est-ce pas un brouillage de répertoires, de hiérarchies… ?

J. A. Tout à fait, on introduit des distances temporelles. Et il y a aussi la différence de narration. Cela me rappelle également un autre projet d'exposition pour le Centre culturel suisse à Paris avec le décorateur Jacques Garcia. J'avais toujours voulu faire une exposition où je donnerais entièrement l'espace à un ensemblier décorateur, et ne rien faire de plus. Garcia m'intéressait parce qu'il était tellement pris par la demande d'une certaine société parisienne, que je l'imaginais volontiers mettant du Napoléon III avec du ceci ou du cela… Je ne le connaissais pas du tout, et pendant que je lui expliquais mon projet, je voyais qu'il prenait des notes sur le plan du Centre culturel ; à la fin, il m'a dit : « J'ai compris, vous voulez que je fasse tout, que j'organise l'exposition et vous, vous venez pour le vernissage… » J'ai confirmé son impression ; il a ajouté : « Et en plus de ça vous n'avez pas les moyens pour que je puisse faire les choses normalement… » Je lui ai confirmé que non. « D'accord… » a-t-il finalement conclu ! Et il a transformé le lieu en un appartement de collectionneur parisien si bien que la moitié des personnes qui entraient pensaient qu'elles s'étaient trompé d'adresse ! Et il a été tellement malin qu'en plus des œuvres d'artistes qu'on trouve dans les appartements parisiens comme Helmut Newton, il a rajouté une œuvre de moi au-dessus d'une cheminée qu'il avait construite…

S. A. L'installation montrée dans l'exposition « Food » au MuCEM est composée d'une série de peintures et d'assiettes que vous avez réalisées, puis de tables et d'objets des collections du MuCEM. Vous dites dans un entretien à propos de votre exposition au palais de Tokyo en 2012 que le dispositif de superposition des œuvres relève d'une construction naturelle du langage. Est-ce qu'on peut rapprocher cette exposition et cette œuvre, les considérer comme relevant de la même intention ?

J. A. Oui, tout à fait, elles font partie de la même famille. J'utilise souvent l'image du mille-feuille en pâtisserie. Ce sont des couches qui sont là pour donner des textures et des arômes différents, on ne va jamais les séparer pour les déguster. Mais elles posent un problème relationnel, parce qu'on ne sait pas comment les couper. Si on est dans une situation chic, il faut parvenir à le couper en le laissant debout, et par la force des choses, s'il est bien fait, les schistes n'étant pas favorables à la brisure, c'est le désastre annoncé. L'autre solution, qui est la mienne, qui est extrêmement rationnelle, peu élégante et contre toutes les règles de la bienséance, consiste à coucher le mille-feuille sur le côté et à le couper. De cette façon, on garde toutes les couches de lecture, et on peut voir comme cela l'expérience mentale du pâtissier lorsque l'on déguste le gâteau.

S. A. On peut donc faire pareil pour construire des œuvres : une couche de peinture, une couche d'objets, une couche de mobilier…

J. ARMLEDER S. AMAR

J. A. Je pense qu'on fait toujours comme cela. Dans le fond, la culture n'est rien d'autre que l'accumulation de ces différentes couches. Elle donne quand même à voir une image en surface, un peu comme le glaçage sur le mille-feuille, qui ne dit rien de ce qu'on va trouver à l'intérieur. Mais c'est néanmoins véhiculé de cette manière-là, c'est plus ou moins transformé d'ailleurs. En même temps, on a une grande foi dans le progrès et la transformation de l'intelligence de notre espèce, alors qu'il faut remonter vraiment loin pour trouver quelque chose qui soit différent d'aujourd'hui. Dans ces collections du MuCEM, même les choses les plus primitives ne sont pas très différentes de ce que l'on fait aujourd'hui. Malgré des conditions de vie incroyablement différentes, les écarts sont très faibles. On se rend compte que tous ces filtres qui devraient selon notre perception changer relativement tout, changent tout… relativement.

S. A. Donc malgré un héritage Dada et Fluxus ainsi que les expérimentations de John Cage, pas de position théorique, par principe ?

J. A. Dans le sens exclusif, ce n'est pas effectivement ma nature. Mais je réalise, et ça nous arrive à tous, que quand je dis « non, plus jamais », il s'agit du truc que je vais faire demain. Dans le fond, cela m'anime beaucoup de savoir que ce à quoi je renonce, c'est le sujet de demain, sans arrêt.

S. A. On a l'impression que de fait tout devient de plus en plus facile, plus léger dans votre œuvre que durant la période où il y avait l'effort d'assembler des objets entre eux, de construire des narrations…

J. A. Quand on est plus jeune, par la force des choses, on essaie de produire de l'ordre. Après on se rend compte que c'est trop tard. Avec l'âge, tout est plus assumé... C'est aussi l'époque, l'usure, le contexte… Culturellement, je suis un enfant d'après-guerre ; dans les années 1960-1970, les choses étaient très claires pour beaucoup de jeunes gens. On essayait de faire une nouvelle société. Il ne vient plus à l'esprit de personne aujourd'hui qu'il est possible de réinventer le monde.

La manière de définir la réinvention a changé par la force des choses parce qu'à l'époque, pour le soixante-huitard à moitié hippie que je suis, il y avait des certitudes. On savait bien que c'était des certitudes construites, mais elles créaient une dynamique dont on pouvait se servir. Aujourd'hui on n'utilise plus du tout les mêmes schémas, tout est beaucoup plus complexe, d'abord parce qu'on est beaucoup plus nombreux, on est plus en communication, on vit aussi beaucoup plus longtemps… Cela rend le discours beaucoup moins évident, pour autant qu'il l'ait jamais été. L'héritage Fluxus est encore très présent chez moi, notamment dans une approche à la Filliou comme « bien fait, mal fait, pas fait ». Là, toutes les propositions s'annulent.

EN
Interview with the artist
by Sylvia Amar

Terrine à pâté / Pâté terrine, XVIIIe siècle
Pâte vernissée / Glazed pottery
20 × 21 × 47,7 cm
MuCEM

J. ARMLEDER S. AMAR

S. A. The version of your work for the "Food" exhibition at the Ariana Museum of Ceramics and Glass in Geneva showed plates as a reference to the museum's collections. For "Food" edition in Marseilles, in addition to the paintings, you wished to choose crockery from the MuCEM collections and we therefore offered you a selection of items consisting in particular of pots and tureens.

J. A. The evolution of the project suits me very well. The basic idea is to gather together interesting objects that prompt viewers mentally to reconstruct their history.

S. A. We had thought that it would be interesting to focus on a formal link by placing the emphasis on our collections, but in this case no formal link can be established.

J. A. But it is better like that. Quite spontaneously, I would say that the idea of using the moulds opens up a new reading. A mould is also a tool used to produce sculptures. I like this sort of false intelligence about the situation. You can always say that there's some vital reason behind it while it's really a matter of seizing an opportunity. I like this because, in the end, you can construct an intelligent history.

S. A. How do you see your practice of a mixture of genres – paintings, furniture, artistic objects and articles of everyday life – adapted according to the situation? Is this a way of remaking the work each time?

J. A. My dream would be to have no inspiration governing choice, as it is something I distrust terribly. In inspiration there is a drift towards appropriation that I personally dislike because I have always thought that invention precedes the artist, that the artist is a sort of anecdote or tool in the making of art, and also the least interesting. I dare to hope that art is more interesting than the artist. In the light of these views, it is unquestionably quite natural that I should have moved towards the diversification of forms, as there is no good reason to borrow one rather than another. I like and respect a great deal an artist who chooses to do monochromes all his life, but if I had to pick a model, I would be oriented towards Picabia rather than Ryman.

S. A. Doesn't that imply a certain amount of derision?

J. A. Derision… That's not really for me. Derision creates an ironic distance that I'm not sure is in me. I am actually a very respectful person, even if some did find me ironic or even cynical at the beginning of postmodernism. I'm more of the nice, smiling or even happy type. That's how I see myself.

S. A. It is more a form of naivety then?

J. A. Yes, but contemplative naivety. I was already a bit anti-social as a child. I would sit in a corner and watch everything.

S. A. To dream or to analyze and build?

J. A. What's the difference between analysis and dream? It's hard to say. When you get older, everything is superimposed as in a dream.

S. A. There is, however, a lot of talk about a detached attitude in connection with your work in general, and this brings us back to what you were saying about the

artist's invention. The MuCEM collections are collections without artists, originally intended to present the broadest possible catalogue of everyday life. Does the particular nature of this collection fit in with your concerns?

J.A. As much I find the anecdote of the individual amusing, I think that our intelligence is always collective. It is the result of a general injection, the source of which is unknown. We are perpetually its beneficiaries and its victims. We need the dynamics brought by hyper-individualization, a phenomenon that is very present today but has always existed. Artists are only intermediate tools. This is not what really counts. Basically, most of the time, when we talk about Art and the great artists, we are telling stories that have nothing to do with the individual in question, not least because the context of creation is so radically different from the viewer's context that it really has nothing to do with the story being told. Who was Caravaggio? Who was Leonardo da Vinci? It's a story that is told and that makes it possible to salvage the objects produced. Eighty percent of the museums were built at a time when there was no electricity and today we look at the works under lighting.

S.A. And so, when you take up Duchamp's idea that it is the viewer who makes the work, you also mean to say that we construct a history of forms that is primarily cultural?

J.A. Yes, because we are collective beings. Intelligence is a collective being. The artist can be a recipient, a stage of this collective intelligence. For example, I will soon be holding an exhibition in New York and Paris with Jean Carzou, an artist who is not regarded in the circles of contemporary art but whose work is beginning to be recognized as not completely uninteresting. Carzou is the artist whose work sold best in France during the 1950s, better than Georges Mathieu or Bernard Buffet. He has been expelled from history, but perhaps he is going to be rediscovered. Here's another story I like. I held a show in a private foundation where works could not be hung on the walls. The only place where you could do anything was the floor. So it was decided to lay carpets. But there was a musical performance on the opening night and the carpets were taken up to prevent the people from walking on them… And so there were no works present at the opening! That's what I like… It also reminds me of "Vides", the retrospective of empty exhibitions held at the Centre Pompidou in 2009. Once again there was nothing to see, albeit a proclaimed nothingness in that case.

S.A. In short, the artist is deposed, all hierarchies between objects, furniture and works are eliminated, the meaning of history is jettisoned…

J.A. Yes and no. Or we realize instead that everything is much more fluid… For example, Carzou is an artist known essentially in France, and so it was logical to propose an Armleder-Carzou exhibition in a gallery in Paris. At first the gallerist had no idea of doing it in New York, where Carzou is unknown. Then it was decided that if he was shown in Paris, he had to be shown in New York too. It's very funny!

S.A. Is this a manipulation of the artist, presenting Carzou like a a work by Armleder?

JOHN ARMLEDER
Dianthus Carthusianorum, Dianthus Plumarius, Dianthus Grationopolitanus, 2008
240 × 180 cm chacun / each
Technique mixte sur toile / Mixed media on canvas
Galerie Andrea Caratsch, Zurich

J.A. Exactly. Acting in such a way that by the very fact that I choose him, people see it as appropriation. As regards anecdote, I had been given two small catalogues of Carzou, two little publications with an interval of ten years between them. One is horizontal and the other vertical. They contain exactly the same works, the same text… Perhaps some works in colour are reproduced in black and white… I found this absolutely wonderful. The most typical Carzous you can imagine were all there. I visited his son, who showed me some little-known abstract works that he painted at the very beginning of his career. He was Armenian and when he arrived in France it was as though he erased everything and forgot all about the paintings he did before. These early works seem much more interesting to me than his later production. And so we are showing them. In this case, I think that following the path of the artist's career kills his early efforts. Moreover, in the show in New York, some people think that certain Carzous are Armleders and vice versa!

S.A. This would bear out Georges Kubler's view that a work becomes such because it finds its historical point of entry, because it is the conjunction of a certain number of events of a political, social, cultural or other nature. Would this be the prerequisite for a work or an artist to belong to the great history of forms?

J.A. It is a way of approaching the history of forms that is more detached than the simple fact of accepting the genius of certain artists as demonstrated by their work.

S.A. So then, we take out the canvases of yesterday and see what they are today… Does the same logic apply when works by John Armleder are juxtaposed with pots from the MuCEM – formerly a collection of popular art and tradition – as in the case of this exhibition in Marseilles? Is there no interference of repertoires, hierarchies…?

J.A. Quite, temporal distances are introduced. And there is also the difference in narration. That reminds me of another exhibition project for the Swiss cultural centre in Paris with the decorator Jacques Garcia. I had always wanted to do an exhibition where I would hand the space over entirely to an interior designer and decorator and do nothing else. Garcia interested me because he was so taken up by the demand of a

certain section of Parisian society that I could easily imagine him combining Napoleon III with this or that… I didn't know him at all, and while I was explaining my project I saw that he was making notes on the plan of the Centre culturel. In the end, he said: "I understand. You want me to do everything. I organize the exhibition and you turn up for the opening." I confirmed his impression and he went on: "Moreover, you don't have the means for me to do things as I normally would." I confirmed this too. "All right then", he said. And he transformed the place into an apartment of a Parisian collector so well that half of the visitors thought they had the wrong address. And he was so sly that in addition to the works of artists that are found in Parisian apartments, like Helmut Newton, he put one of mine above a fireplace he had built…

S.A. The installation shown in the "Food" exhibition at the MuCEM is made up of a series of paintings and plates that you have made and then tables and objects from the museum's collections. You said in an interview about your show at the Palais de Tokyo in 2012 that the device of superimposing works is connected with a natural construction of the language. Is it possible to compare that show and this work, to regard them as having the same aims?

J.A. Yes, exactly. They belong to the same family. I often use the image of the mille-feuille or vanilla slice. The layers are there to give different textures and flavours. You never separate them in order to taste them. But they pose a relational problem because you don't know how to cut them. If you're in smart company, you have to cut the cake so that it stays upright, and of course, if it is well made, the layers resist and it's a disaster just waiting to happen.

The other solution, which is mine, which is extremely rational, not very elegant, and contrary to all the rules of polite society, is to lay the mille-feuille down on its side before cutting it. In this way you preserve all the layers of reading and so you can see the pastry cook's mental experience while tasting the cake.

S.A. And so you can construct works in the same way: a layer of paint, a layer of objects, a layer of furniture…

J.A. I think that's what always happens. Culture is basically nothing other than the accumulation of these different layers. In any case, it presents an image on the surface, a bit like the icing on the cake, which says nothing about what is to be found inside. It is conveyed in this way, however, and more or less transformed too. At the same time, there is great faith in progress and the transformation of the intelligence of our species, whereas you have to go back a really long way to find something different from today. In these collections of MuCEM, even the most primitive things are not so very different from what is made today. Despite the incredibly different living conditions, the variations are very slight. You realize that all these filters which are supposed to change relatively everything according to our perception, change everything relatively….

S.A. And so, despite the legacy of Dada and Fluxus as well as the experiments of John Cage, you adopt no theoretical position on principle?

Soupière / Soup tureen, XVIIe siècle
Grès / Stoneware
25,5 × 23 × 33 cm
MuCEM

J.A. In the exclusive sense, it's not really my nature. But I do realize, and this happens to us all, that when I say "no, never again", it is something I'm going to do tomorrow. It ultimately stimulates me a great deal to know that what I refuse is always the subject for tomorrow.

S.A. We have in fact the impression that everything is becoming easier and lighter in your work than during the period when there was an effort to combine objects with one another and construct narratives…

J.A. When you are younger, you necessarily try to create order. Then you realize that it's too late. With age, you accept everything more… It's also a matter of time, wear, context… In cultural terms I'm a child of the post-war period. Things were very clear for a lot of young people in the 1960s and '70s. We tried to make a new society. No one today thinks that it's possible to reinvent the world.

The way of defining reinvention has necessarily changed because at the time, there were certainties for a half-hippie, former revolutionary like me. We knew that they were constructed certainties, but they created a dynamics that could be used. The same frameworks are no longer used today. Everything is much more complex, first of all because there are a lot more of us. there is more communication, and we also live far longer… This makes the discourse much less obvious, if indeed it ever was. The legacy of Fluxus still lives on for me in things like Robert Filliou's principle of equivalence ("well made, badly made, unmade"), where all the terms cancel one another out.

STEFANO BOCCALINI

FR
Entretien de l'artiste
avec Jean-Roch Bouiller

J.-R. B. Comment définiriez-vous votre projet de création ?

S. B. Quand j'ai été invité à participer à l'exposition par Adelina von Fürstenberg, la commande consistait à travailler en rapport avec les collections du musée. Dès que j'ai vu la variété des collections du MuCEM, la richesse incroyable des objets, j'ai réalisé que je pourrais y trouver tout ce que je serais susceptible de chercher. J'ai donc décidé de renverser le processus créatif : je suis parti des éléments qui ont caractérisé mon travail ces dernières années, pour relier ceux-ci aux objets que je trouverai sûrement dans les collections. La nature capitaliste des processus économiques actuels est au cœur de mes derniers projets : le tournant linguistique du secteur financier et ses retombées symboliques et sociales dévoilent des dynamiques sur lesquelles mon travail s'interroge de manière critique.

J'ai souhaité établir un lien entre le langage économique utilisé pendant les années de crise et la religion. Les mots comme débit, crédit, austérité, rigueur, précarité, flexibilité, urgence, Europe, marché, finance nous accompagnent quotidiennement et ont acquis auprès de beaucoup d'Européens une portée qui va au-delà de leur sens ; ces mots ne peuvent être remis en question ; ils ont acquis une dimension presque religieuse et sont devenus comme des dogmes.

J'ai donc commencé à explorer les collections du musée pour trouver des objets fonctionnels qui pourraient faire ce lien. Immédiatement, les petits moules d'origine religieuse appelés « marques à pain » m'ont semblé appropriés.

Ces pièces, pour la plupart en bois et d'origine grecque orthodoxe, avaient probablement été utilisées pour produire des confiseries destinées aux fêtes religieuses. Si on compare les rituels religieux du passé avec les mots clés de l'économie d'aujourd'hui, on peut lire dans les stratégies financières contemporaines une intention claire d'agir comme une doctrine de référence pour la société. La différence entre les deux est que les règles et les sanctions ne sont pas dictées dans l'économie par un désir de transcendance, mais par la volonté d'exercer un contrôle social à travers le profit ; comme dans la religion, ce contrôle s'exprime à travers des dogmes.

Le travail sera construit autour de trois parties : la première se compose d'objets originaux, les marques à pain des collections du musée ; la deuxième partie montrera des copies en bois de cerisier que j'ai réalisées où je vais remplacer les inscriptions religieuses par des mots propres au langage économique ; la troisième partie sera constituée de petites formes de pain produites avec les nouveaux moules. Toutes ces œuvres seront exposées dans une vitrine construite à cet effet.

J.-R. B. Pouvez-vous développer le rapprochement entre religion et économie ?

S. B. À partir du début de la crise économique en 2008, beaucoup de citoyens européens, en particulier ceux de l'Europe du Sud, ont assisté

Marques à pain et marques à gâteau,
fin XIXe siècle – début XXe siècle
Bread stamps and cake stamps,
late 19th – early 20th century
Bois / Wood
Dimensions variables / Variable dimensions
MuCEM et dépôt du / loan of MNHN

STEFANO BOCCALINI
Europa 2014 – marques à pain, 2014
Europa 2014 – Bread stamps, 2014
Moules en bois de cerisier de la production pour le MuCEM / Cherry wooden moulds for the work for the MuCEM
Dimensions variables / Variable dimensions
Collection de l'artiste / Collection of the artist

S. BOCCALINI J.-R. BOUILLER

à un matraquage médiatique qui a introduit dans la vie quotidienne certains termes propres au langage économique. Ainsi, en Italie où je vis, les mots comme austérité et rigueur font maintenant partie du quotidien et ont affecté la vie de beaucoup de personnes. Les politiques mises en œuvre par les différents gouvernements dans le but de respecter les engagements pris auprès des instances européennes n'ont pas apporté les résultats escomptés, mais persistent comme s'il n'y avait pas d'autres solutions. Ne pas pouvoir discuter ces mots et les politiques induites par eux rend moins hasardeuse la comparaison entre les dogmes religieux et le langage utilisé par l'économie contemporaine.

J.-R. B. Je vois que sur les objets créés vous avez gravé des termes comme dette, crédit, urgence, marché, Europe ; quel sens attribuez-vous à ces mots dans le contexte économique actuel ?

S. B. J'ai choisi les mots « débit » et « crédit » parce que je crois que ce binôme a profondément changé la société. Il est très bien expliqué par le sociologue et philosophe Maurizio Lazzarato dans son essai *La Fabrique de l'homme endetté*, où il montre à quel point la relation entre créancier et débiteur est un rapport social fondamental à la base de la société contemporaine. Grâce à ce paradigme, le capitalisme du troisième millénaire, le capitalisme financier, est en mesure d'exercer une forme de contrôle sur la subjectivité individuelle et collective. Il est capable d'influencer le choix des États : il suffit de penser à la Grèce qui, en raison de sa dette publique, a été forcée de mettre en place des réformes indépendamment de la volonté de ses dirigeants. Il est inévitable que cela influe sur la vie quotidienne et modifie les relations sociales entre les personnes.

Combien de fois avons-nous entendu « c'est l'Europe qui nous le demande » ou « ce sont les marchés qui décident » ? Cela a justifié une série de décisions politiques qui vont souvent à l'encontre du bien-être de la communauté ; il est inévitable que certains citoyens n'aient pas une image de l'Europe positive, et que l'Europe soit perçue comme quelque chose qui est imposé.

L'autre mot, « urgence », je l'ai utilisé parce que je crois que « l'état d'urgence » permet de mettre en œuvre des politiques qui, dans une situation normale, ne pourraient pas être proposées. Dans son livre *La Stratégie du choc : la montée d'un capitalisme du désastre*, la journaliste canadienne Naomi Klein décrit très bien comment, à travers un choc comme une catastrophe naturelle ou un acte de terrorisme, on peut transformer le « politiquement impossible » en « politiquement inévitable ».

J.-R. B. Avec les pièces des collections du musée et celles produites, vous exposez aussi du pain. Qu'est-ce que signifie pour vous cet élément ?

S. B. Dans la culture occidentale, mais sans s'y limiter, le pain occupe une place de choix : aliment de base, symbole religieux, emblème de la revendication socio-économique… il y a d'innombrables significations sémantiques et d'usages métaphoriques du pain. L'utiliser dans mon travail revêt pour moi un sens très important parce qu'il reporte l'attention sur la dimension primordiale de la survie. La référence à la survie dans ce système économique actuel dicté par le nouveau capitalisme financier oblige à se dire qu'un nouvel équilibre est à trouver.

J.-R.B. How would you define your project of creation?

S.B. When I was invited to take part in the exhibition by Adelina von Fürstenberg, the commission involved working in connection with the museum's collections. As soon as I saw the variety of the MuCEM's collections, the incredible wealth of objects, I realized that I could find everything I was likely to need right there. I therefore decided to reverse the creative process, taking the elements that had characterized my work over the last few years as a starting point and connecting them with the objects I was sure to find in the collections. The capitalist nature of the current economic processes lies at the heart of my latest projects. The linguistic shift of the financial sector and its symbolic and social repercussions reveal the dynamics that my work addresses from a critical standpoint.

I decided to establish a link between the economic language used during the years of crisis and religion. Words like debit, credit, austerity, rigour, precariousness, flexibility, emergency, Europe, market and finance are with us every day and have acquired a significance that goes beyond their meaning for many Europeans. These words cannot be called into question. They have taken on an almost religious dimension and become like dogmas.

I thus started to explore the museum's collections in search of functional objects capable of establishing this link. Some small moulds of religious origin called "bread stamps" immediately struck me as highly suitable. Mostly made of wood and Greek Orthodox in origin, these objects were probably used to make pastries for religious festivals. If we compare the religious rites of the past with the keywords of the economy today, we can clearly discern an intention to act as doctrines of reference for society in contemporary financial strategies. The difference between the two is that rules and sanctions are not imposed in the economic sphere by a desire for transcendence but by determination to exercise social control through profit. As in religion, this control is expressed through dogmas.

The work will be constructed in three parts. The first consists of the original objects, the bread stamps from the museum's collections. The second will present copies I have made of cherry wood, where the religious inscriptions are replaced with terms of economic jargon, and the third will propose small pastries made with the new moulds. All these items will be exhibited in a specially constructed showcase.

J.-R.B. Can you develop this new proximity of religion and the economy?

S.B. As from the outbreak of the economic crisis in 2008, many European citizens, especially in southern Europe, have been bombarded by the media with economic terms that have become part of everyday life. In Italy where I live, words like *austerity* and *rigour* have thus come to be current in everyday life and affect the lives of many people. The policies implemented by the various governments in order to comply with the commitments undertaken with the European authorities have

Marque à pain de messe,
fin XIXe siècle – début XXe siècle
late 19th – early 20th century
Bois / Wood
3,3 × 11,2 × 10,8 cm
MuCEM, dépôt du / loan of MNHN

STEFANO BOCCALINI
Europa 2014 – marques à pain, 2014
Europa 2014 – Bread stamps, 2014
Moules en bois de cerisier de la production pour le MuCEM / Cherry wooden moulds for the work for the MuCEM
Dimensions variables / Variable dimensions
Collection de l'artiste / Collection of the artist

not produced the expected results but are still in force as though there were no other solutions. The impossibility of discussing these words and the policies induced by them makes it less farfetched to draw a parallel between religious dogmas and the contemporary economic language.

J.-R.B. I see that you have inscribed the objects created with words like debt, credit, emergency, market and Europe. What meaning do you give these terms in the current economic context?

S.B. I chose the words debt and credit because I believe that they have radically altered society. This is clearly explained by the sociologist and philosopher Maurizio Lazzarato in his book *The Making of the Indebted Man*, where he shows the extent to which the relationship between creditor and debtor is a fundamental social nexus and cornerstone of contemporary society. Through this paradigm, the capitalism of the third millennium, financial capitalism, is able to exercise a form of control over individual and collective subjectivity, and indeed to influence the decisions of national governments. Suffice it to consider the case of Greece, forced by its national debt to implement reforms independently of the will of its leaders. This inevitably influences everyday life and alters the social relations between people.

How often have we heard phrases like "it is Europe that demands this of us" or "it's the markets that decide" used to justify a series of political decisions that are often detrimental to the wellbeing of the community? As a result, some citizens inevitably have a negative view of Europe, which is perceived as something imposed on us.

The word "emergency" is used because I believe that the "state of emergency" makes it possible to implement policies that would be unacceptable in a normal situation. In her book *The Shock Doctrine: The Rise of Disaster Capitalism*, the Canadian author Naomi Klein clearly shows how a shock like a natural disaster or an act of terrorism can be used to transform "politically impossible" into "politically inevitable".

J.-R.B. Together with the items from the museum's collections and those you've made yourself, you also exhibit bread. What does this substance mean for you?

S.B. In the Western culture, and indeed elsewhere, bread occupies a key position as a staple food, religious symbol, emblem of the socio-economic claims and so on, appearing in countless semantic contexts and metaphors. I attach great importance to its use in my work because it focuses attention on the paramount dimension of survival. The reference to survival in the current economic system imposed by the new financial form of capitalism forces us to see that a new balance must be found.

ANTONI MIRALDA

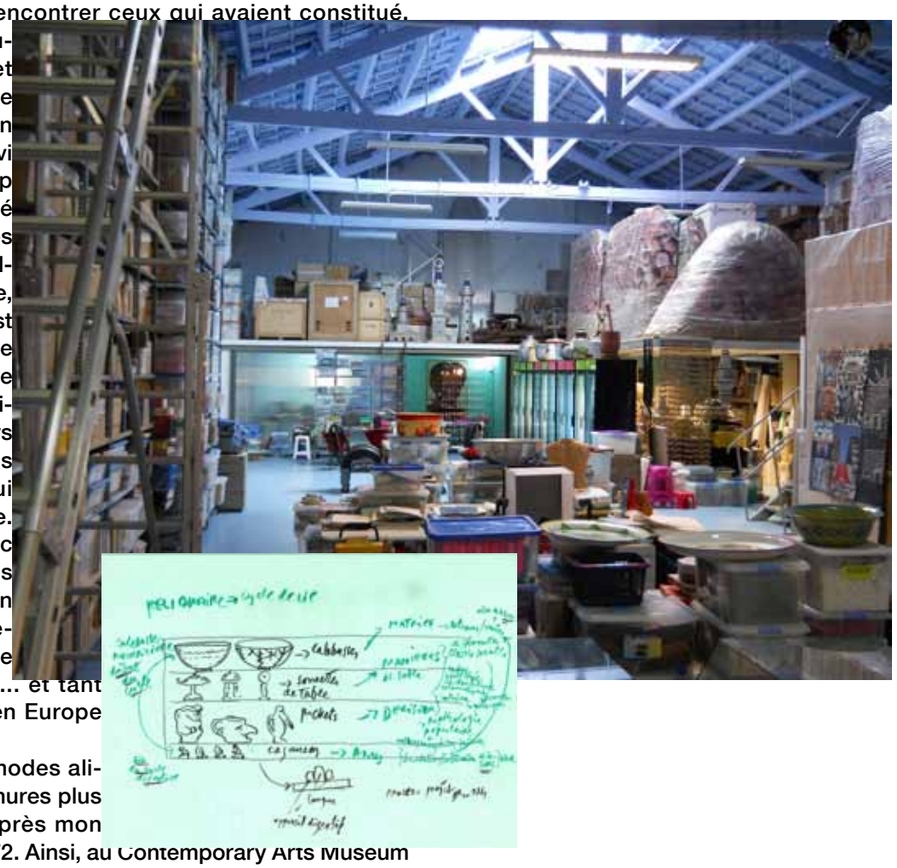
(FR)
Entretien de l'artiste
avec Denis Chevallier

Antoni Miralda me reçoit à Barcelone dans le lieu qui lui sert à la fois de maison, d'entrepôt, de laboratoire. Dans cet immense local industriel, se trouvent mis en boîte, en vitrine, en cahier ou en livre plus de cinquante ans d'une vie consacrée à traduire dans le langage de l'art nos manières de produire, de préparer, de consommer la nourriture. Miralda poursuit inlassablement un projet passionnant : mettre l'art en résonnance avec la créativité inépuisable de ce qu'il est convenu de nommer les cultures alimentaires. Ce projet s'appelle Food Cultura. Chaque intervention de l'artiste contribue à en construire le manifeste.

D.C. Food Cultura est un projet qui s'est dessiné petit à petit, construisant une œuvre protéiforme souvent en rupture avec les critères habituels de définition de l'art, en particulier quand on travaille avec des matériaux aussi peu habituels que la nourriture ou des produits distribués dans les supermarchés.

A.M. Tout a commencé à la fin des années 1960 à Paris. Grâce à Pierre Restany, j'ai eu la chance de rencontrer ceux qui avaient constitué, quelques années plus tôt, le courant des Nouveaux Réalistes et en particulier, pour ce qui est de la nourriture, Daniel Spoerri et son Eat Art. Je n'ai cependant pas suivi cette voie qui me paraissait trop individuelle. Très tôt, j'ai souhaité désacraliser l'art, le faire sortir des salons, en faire une démarche collective, participative. La nourriture, en tant que culture populaire, s'est imposée. C'est à ce moment que je me suis installé avec une autre artiste, Dorothée Selz, comme traiteurs coloristes. Tels des traiteurs professionnels, nous répondions à des commandes de plats qui devenaient de l'art consommable. L'aventure s'est poursuivie avec de très nombreuses interventions à base d'aliments : un paysage en meringue, une galerie de Barcelone transformée en un énorme gâteau de Pâques en chocolat… et tant d'autres productions, d'abord en Europe puis aux États-Unis.

La célébration critique de nos modes alimentaires a pu prendre des tournures plus grandioses et spectaculaires après mon installation aux États-Unis, en 1972. Ainsi, au Contemporary Arts Museum de Houston, l'exposition « Breadline » (1977) était un travail partant des



Atelier de Miralda, Barcelone, 2014
Miralda's studio, Barcelona, 2014

Reliquaire cyclique, 2014
Dessin préparatoire de la production pour le MuCEM
Preparatory drawing for the work for the MuCEM

A. MIRALDA D. CHEVALLIER

problèmes de nourriture pendant la récession afin de travailler sur l'abondance / la pénurie par le biais d'une installation de 4 000 pains formant un mur. À Kansas City, la parade *Wheat and Steak* et la performance à la Bourse étaient un travail sur la ville et ses institutions à partir d'une étude critique de la culture alimentaire locale et ses rituels. Je ne suis pas sûr que je pourrais refaire la même chose aujourd'hui.

D.C. Toute ta démarche est tendue par une critique sociale et par une grande empathie pour les cultures populaires. Tu n'aimes ni Coca-Cola ni McDonald's, mais tu admires ceux qui bricolent avec la culture de masse pour réinventer de nouvelles formes de cultures.

A.M. Ma démarche n'a jamais été empreinte de nostalgie et de regret d'un temps qui n'est plus. J'ai grandi dans l'immédiat après-guerre à une époque où sévissaient à la fois pénurie et franquisme. Les seuls moments où l'on mangeait un peu mieux étaient les fêtes religieuses. La nourriture est donc largement associée pour moi à des rituels, surtout religieux. Mais ils ne sont pas figés, ils s'inventent sans cesse. C'est un peu la révélation que j'ai eue en arrivant aux États-Unis et que j'y ai vu le rôle que jouaient toutes ces rencontres entre cultures différentes dans l'invention de rites et de pratiques alimentaires. Une grande partie du travail que j'ai mené ensuite a été d'imaginer de nouveaux gestes participatifs pour favoriser des moments de rencontres populaires. Ainsi, l'art se tient bien loin des musées et des institutions culturelles !

D.C. Pourtant ces formes d'intervention artistique reposent beaucoup sur des objets et c'est sans doute là que, quand même, ta démarche rejoint celle d'un musée des civilisations comme le MuCEM, au vu de ton immense collection d'objets qui documente et témoigne des dynamiques des cultures populaires.

A.M. Effectivement j'ai, depuis les années 1970, rassemblé des dizaines de milliers d'objets, rangés dans leurs boîtes en plastique derrière nous ou dans les vitrines. Cela ressemble un peu au Centre de conservation et de ressources du MuCEM avec l'appartement témoin offrant à la visite l'une des réserves. Ma démarche n'est pas celle de certains collectionneurs qui se fondent sur une nomenclature scientifique. Je sélectionne les objets sur des critères affectifs : ils me plaisent, ils me parlent et je pense qu'ils vont bien entre eux, ils forment des couples, des familles, comme par exemple ces deux sièges de WC, un noir et un blanc, disposés tels des fauteuils conversation, ou cette petite famille de têtes de mort en sucre. Chaque voyage est l'occasion d'apporter son lot de trouvailles qui vont pouvoir se marier avec certains objets qui les attendent patiemment ici. C'est d'ailleurs cette idée de famille d'objets qui a présidé au choix des objets du MuCEM que je vais exposer à l'occasion de « Food ».

D.C. Tu as déjà exposé lors des deux dernières éditions de « Food ». À São Paulo, l'œuvre vidéo de la tête de mort qui s'animait sous la forme d'une éclosion végétale exubérante était une allégorie du cycle de la vie. Si l'installation spécifique pour le MuCEM est très différente, c'est de nouveau une manière de parler d'un cycle vital, en montrant que ce cycle passe par le filtre des représentations présentes dans la culture populaire.

A. MIRALDA D. CHEVALLIER

A.M. Les calebasses rappellent la matrice, là d'où tout vient. Certaines sont cassées et réparées, mais elles continuent à jouer leur rôle dans la préparation de la nourriture, et donc à donner la vie. Au-dessous, les sonnettes de table marquent une rupture avec cette simplicité primordiale incarnée par la calebasse, car elles montrent que les hommes ont toujours dressé entre eux et les besoins les plus élémentaires des règles, des normes. La sonnette rappelle que nous ne sommes pas égaux devant la nourriture ; il y a ceux qui commandent et ceux qui exécutent.
Au-dessous encore, des pichets à formes humaine et animale choisis dans la riche collection du MuCEM nous font entrer dans une autre dimension de la culture populaire.
Si la sonnette de table rappelle le côté le plus rigide et stupide des manières de table inculquées dans les traités de savoir-vivre, les pichets montrent à quel point les arts de la table sont aussi un moyen de contestation de la société. Comme certaines assiettes, ce sont des supports de caricatures, de moquerie des puissants, de dérision, en offrant la possibilité de boire dans la tête de Chirac, de se faire servir du vin par Napoléon ou de se laver les mains à la fontaine en forme de phallus qui se trouve derrière moi.
Tout en bas, on trouvera mes *caganers* (caganaires) : ces personnages qui défèquent incarnent la fin du cycle digestif qui commençait avec nos calebasses nourricières. Mais les *caganers* ont aussi à voir avec le sacré. Ne font-ils pas, comme en Provence ou en Catalogne, partie de la crèche ?

D.C. On retrouve là un peu de la *santa comida*, qui est aussi un leitmotiv de ton travail.

A.M. Le caractère sacré du repas et de la nourriture est évident. La nourriture est un langage aussi ; c'est le sens de cette langue reliquaire, un objet photographié dans les collections du MuCEM qui surplombe la vitrine et qui fait référence à ces langues qui, depuis mon exposition de 2000 à Hanovre, sont ma signature en quelque sorte.

Antoni Miralda participera en 2015 au pavillon espagnol de l'Exposition universelle de Milan consacrée à l'alimentation et, en 2016, le Museu d'Art Contemporani de Barcelone lui consacrera une grande rétrospective.

EN
Interview with the artist
by Denis Chevallier

Caganers
Technique mixte / Mixed media
Collection Antoni Miralda

Pichet, 1850-1900
Pâte fine, peinte, émaillée, glaçurée
Fine pottery, painted, enamelled and glazed
19,7 × 14,2 cm
MuCEM

A. MIRALDA D. CHEVALLIER

Antoni Miralda receives me in Barcelona in the place he uses as a combined home, warehouse and workshop. These vast industrial premises contain boxes, showcases, sketchbooks and books encapsulating over fifty years of a life devoted to translating our ways of producing, preparing and consuming food into the language of art. Miralda tirelessly pursues the fascinating goal of harmoniously combining art with the inexhaustible creativity of what is known as the cultures of food. This project is entitled Food Cultura. Every intervention by the artist contributes to the manifesto.

D.C. Food Cultura is a project that took shape gradually, building up into a protean work that often breaks away from the usual definitions of art, especially when working with such unusual materials as food and products sold in supermarkets.

A.M. It all started in Paris in the late 1960s. Thanks to Pierre Restany, I had the opportunity to meet the New Realists of a few years earlier and especially, as regards food, Daniel Spoerri and his Eat Art. I did not, however, follow this path, which struck me as too individual. I developed the desire very early to debunk art, to take it out of the exhibitions venues and make it something collective and participatory. As a popular culture, food seemed a good way of doing this. It was in this period that I began colour catering with another artist, Dorothée Selz. Like professional caterers, we took orders for dishes that became consumable art. This adventure continued with a lot of works based on food: a meringue landscape, a gallery in Barcelona transformed into an enormous chocolate Easter cake… and so many other productions, first in Europe and then in the United States.
The critical acclaim of our food habits became more grandiose and spectacular after I moved to the United States in 1972. The exhibition "Breadline" (1977) in the Contemporary Arts Museum of Houston addressed the problems of food during the recession with an installation of 4,000 loaves forming a wall to focus on the theme of abundance and famine. The *Wheat and Steak* parade and the performance at the stock exchange in Kansas City were a work on the city and its institutions starting from a critical study of the local food culture and its rituals. I'm not sure I could do the same thing again today.

D.C. All of your work rests on a social critique and great empathy with popular cultures. You dislike Coke and

A. MIRALDA D. CHEVALLIER

McDonald's but admire those who tamper with mass culture to reinvent new cultural forms.

A. M. My work has never been steeped in nostalgia and regret for a time that no longer exists. I grew up in the immediate post-war period at a time dominated by hunger and the Franco regime at the same time. The only times you ate a bit better were religious festivals. Food is therefore largely associated for me with rituals, especially religious rites. These are not fixed, however, but constantly invented. This is more or less the revelation I had on arriving in the United States and seeing the role played there by all those meetings between different cultures in the invention of rites and practices connected with food. Most of my work from then on was imagining new participatory acts to foster popular meetings. In this way, art kept well away from museums and cultural institutions.

D. C. These forms of artistic operation rest, however, to a great extent on objects and it is undoubtedly there that your approach nevertheless falls in with that of a museum of civilization like the MuCEM. I refer to your immense collection of objects documenting and exemplifying the dynamics of popular cultures.

A. M. Since the 1970s I have indeed gathered together tens of thousands of objects, which are in the plastic boxes or showcases behind us here. This is a bit like MuCEM centre of conservation and resources with the model apartment offering access to one of the reserve collections. Unlike some collectors, I do not follow the approach based on scientific nomenclature but select objects on affective criteria. I like them, they speak to me and I think that they go well together. They form couples, families, like those two toilets, one black and one white, arranged like a conversation seat, or this small family of *calaveras* or sugar skulls. Each journey is an opportunity to bring back a batch of chance discoveries that may combine with objects patiently awaiting them here. It is this idea of the family of objects that governed the choice of objects from MuCEM that I'm going to show in "Food".

D. C. You have already shown work in the two last editions of "Food". In São Paulo the video of the skull coming to life in the form of exuberant vegetable growth

Sonnette de table, fin XIXe siècle – début XXe siècle
Table bell, late 19th – early 20th century
Laiton moulé, métal argenté
Moulded tin, silver-plated metal
19,8 × 10,5 cm
MuCEM

A. MIRALDA D. CHEVALLIER

was an allegory of the life cycle. While the specific installation for MuCEM is very different, it is again a way of talking about a life cycle, of showing that this cycle takes place through the filter of representations present in popular culture.

A. M. The gourds recall the matrix, the place where everything comes from. Some are broken and repaired, but they continue to play their role in the preparation of food and thus to give life. Below, the table bells mark a break with the primordial simplicity of the gourd because they show that human beings have always erected rules and norms between them and their most elementary needs. The bell recalls that we are not equal with respect to food. There are those who give orders and those who carry them out.

Below them, jugs of human and animal shapes chosen from the rich collection of MuCEM take us into another dimension of popular culture.

If the table bell recalls the most rigid and stupid side of table manners inculcated in books on etiquette, the jugs show the extent to which the arts of the table are also a way of challenging society. Like certain dishes, they are supports for caricatures, mockery of the powerful, derision, making it possible to drink from the head of Chirac, to have Napoleon serve your wine or to wash your hands in the phallus-shaped fountain behind me here.

At the very bottom are my *caganers*, defecating figures that mark the end of the digestive cycle commenced with the gourds. The *caganers* are also connected with religion: aren't they figures of Nativity scenes, like in Provence and Catalonia?

D. C. There is also an element of the *santa comida* or "holy food", which is also a leitmotiv of your work.

A. M. The religious character of the meal and food is obvious. Food is also a language. It is the sense of this reliquary language, an object photographed in the MuCEM collections that hangs over the showcase and refers to the languages that have been my trademark to some extent since the show of 2000 in Hanover.

Antoni Miralda will show his work in the Spanish pavilion of 2015 Milan Expo on the theme of food. Furthermore, a major retrospective will be held at the Museu d'Art Contemporani in Barcelona in 2016.

ANGELO PLESSAS

FR
Entretien de l'artiste avec Émilie Girard
Traduit de l'anglais par Valérie Julia

É. G. Le MuCEM vous a invité à travailler à partir de ses collections pour sa nouvelle exposition « Food ». Connaissiez-vous déjà leur existence ?

A. P. J'ai véritablement découvert les collections du MuCEM à l'occasion de cette invitation. J'avais bien sûr déjà entendu parler du musée, mais jamais je n'aurais imaginé que ses collections seraient aussi riches et diverses. On a tendance à penser que les musées ne renferment que des œuvres d'art ou de design, et non des objets de la vie quotidienne, comme ici. Je trouve cela très intéressant et stimulant, parce que je suis convaincu que l'art devrait toujours avoir pour but de faire le lien avec la vie de tous les jours.

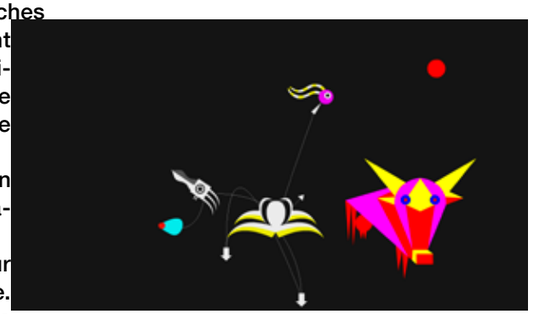
É. G. Quelles ont été vos premières impressions en découvrant les collections du Centre de conservation et de ressources du MuCEM ?

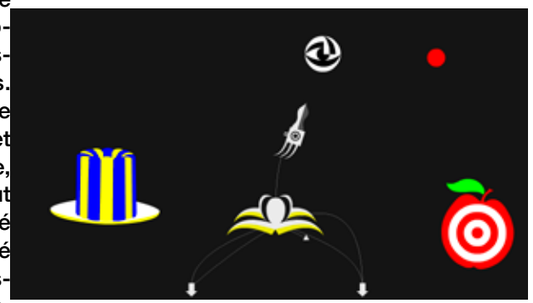
A. P. Depuis que je suis artiste, j'utilise les ordinateurs et Internet pour explorer les bibliothèques et autres lieux de ressources en accès libre. Aujourd'hui, Internet est la bibliothèque la plus utilisée, la source de référence par excellence. Pourtant, quand je pénètre dans une bibliothèque bien réelle comme celle du CCR du MuCEM, j'ai aussi l'impression d'entrer dans Google ou dans l'un de ses centres de données. Bien sûr, l'expérience physique de l'objet introduit un autre sens que la vue, un élément de sensualité : l'odeur, par exemple, ne se transmet pas par Internet. Toucher un livre, sentir sa texture, l'odeur de l'encre, c'est une expérience unique. Et puis, on se rend compte aussi que tout ce système de classement, méticuleusement organisé, a été élaboré par des êtres humains et non par des machines. Tout cela m'a donné une sorte de nostalgie et la confirmation que certaines choses ne cesseront jamais d'exister, même avec les évolutions de la technologie. Les objets que j'ai sélectionnés sont assez exceptionnels, au sens où on ne les trouve pas partout. Ils vont faire leur entrée dans le monde en ligne d'une façon un peu particulière, par le biais d'une œuvre d'art.

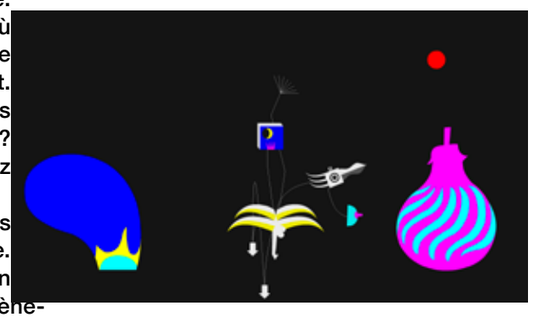
É. G. Comment avez-vous choisi les objets et les livres avec lesquels vous avez eu envie de travailler ? Avez-vous su immédiatement comment vous alliez les utiliser ?

A. P. Dès le début de mes recherches, j'ai demandé à voir des livres rares et des imprimés anciens, en lien avec la communication visuelle. À partir de ce rare corpus, je me suis posé des questions sur la façon dont les gens communiquaient des idées, des messages, avant l'avènement d'Internet. Dans mon travail d'artiste, je décode l'esthétique et la sémiotique, j'observe les évolutions de la culture visuelle au fil du temps et des transformations de la société. Ici, par exemple, je me suis penché sur l'iconographie moderniste et postmoderne, à travers des affiches politiques ou de simples publicités alimentaires. Pour ce projet, je n'ai pas voulu utiliser les archives en ligne du musée parce que, comme je l'ai dit, j'avais envie de découvrir et d'utiliser des objets que personne ne pourrait trouver ailleurs.

É. G. Pouvez-vous nous expliquer en quoi va consister votre contribution en ligne ? Vous explorez la mutation







ANGELO PLESSAS
MetaphorsOfInfinity.com (Version Mediterranean), 2012–2014 (en cours / work in progress)
Site web interactif, 4 écrans 55'', son
Interactive website, 4 55-inch screens, audio
Production MuCEM

A. PLESSAS É. GIRARD

d'objets et de livres en les « vectorisant ». Pourriez-vous nous expliquer ce que cela implique ?

A. P. Mon œuvre intitulée MetaphorsOfInfinity.com (http://metaphorsofinfinity.com/, débutée en 2012) est une pièce en ligne interactive qui explore des préoccupations liées à l'évolution de l'environnement et de l'alimentation. Un personnage qui, au début, ressemble à une sorte d'animal, se déplace à travers un paysage infini en avalant des formes organiques et géométriques tombées du ciel. À mesure que ce personnage avance en mangeant, son corps se transforme, et différents événements viennent modifier le « paysage ». Au départ, l'iconographie de cette œuvre est inspirée de la symbolique de l'art populaire oriental en lien avec la nature et les phénomènes naturels, mais aussi de l'architecture antique à travers le prisme de l'iconographie postmoderne. Pour le MuCEM, ce paysage s'enrichit d'objets que j'ai moi-même photographiés dans les livres et sur les affiches des collections du MuCEM. Ces éléments sont intégrés à l'environnement du site, où ils entrent en interaction avec les mouvements du personnage et provoquent diverses réactions et différents scénarios. Ce processus passe par une vectorisation des images photographiques existantes, qui nécessite des algorithmes et de la programmation, afin de convertir les photos en assemblages de graphiques et de dessins. Je réaliserai aussi des dessins et des éléments vectorisés à partir de la pièce en question, que les gens pourront télécharger gratuitement et utiliser comme images clipart, pour un usage pédagogique ou de recherche uniquement.

É. G. Avez-vous envisagé d'autres projets à partir de ce corpus ? Pourquoi avoir choisi celui-ci en particulier ?

A. P. Dès le départ, mon projet pour la trilogie de l'exposition « Food » était conçu comme un *work in progress*, dont le but final était d'utiliser les collections du MuCEM pour illustrer le thème de l'exposition. Du point de vue de mon travail, cette pièce m'a poussé à explorer de nouvelles méthodes de réappropriation, de représentation et de diffusion.

É. G. Le MuCEM veut montrer ses collections sous un nouveau jour. Il est très important pour nous de trouver différents moyens de les « lire », et je pense que votre approche s'inscrit dans ce processus. Qu'en pensez-vous ?

A. P. Cet angle est aussi très important pour moi, il m'a aidé à revenir au monde « réel ». Non pas que je compte abandonner Internet comme support d'expression : je continue de penser que c'est l'espace d'expérimentation le plus intéressant pour un artiste, parce qu'il remet en question les notions de propriété, l'opposition public/privé, réel/virtuel. Quand je dis « revenir au réel », je veux parler du processus de recherche. Par exemple, aujourd'hui, la plupart des artistes se reposent entièrement sur Internet pour leurs recherches, sans fouiller en profondeur. Cette approche est pour moi très superficielle, elle ne procède pas de l'expérimentation. Je me suis refusé à utiliser les archives en ligne du musée. J'ai préféré prendre les choses à l'envers : créer une œuvre en ligne qui s'appuie sur une recherche physique, une œuvre réelle fondée sur une recherche en ligne.

É. G. Pour finir, pensez-vous que les objets et documents présents dans les collections du MuCEM puissent être considérés comme des moyens de communication ?

A. P. Absolument !

A. PLESSAS É. GIRARD

É. G. The MuCEM suggested that you work on its collection for the new “Food” exhibition. Had you ever heard of it before?

A. P. I first heard about the MuCEM’s collection when I was invited to work on the show. I knew about the museum before, of course, but I never imagined that its collection would be so diverse and so unique. We usually think that museum collections contain only works of art or design, not everyday objects like these. I find that interesting and challenging, because I believe that the aim of art should always be to close the gap between itself and everyday life.

É. G. What was your impression when you first saw the collections at the Centre de conservation et de ressources of MuCEM?

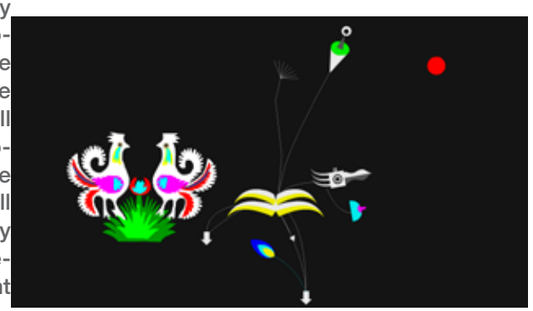
A. P. Ever since I started as an artist, I have used computers and the Internet to search libraries and other publicly available resources. Now the Internet itself is the most widely-used library and reference source. Yet when I step inside a physical library like the Centre de conservation et de ressources of MuCEM, I spontaneously feel as if I am entering Google or one of its data centers. Of course, actually experiencing an object brings a different sense into play, an additional sensual element: smell, a sense that cannot be conveyed over the Internet. The physicality of touching a book, with its texture and the smell of the print, is somehow unique. You also start to realize that all this meticulously organized, huge system of categorization is a product of humans rather than machines. All of these aspects gave me a sense of nostalgia and provided confirmation that some things will never cease to exist, even with the developments in technology. My findings seemed very special too, because they are not available everywhere and they will end up “entering” the online world in a different way, through a piece of art.

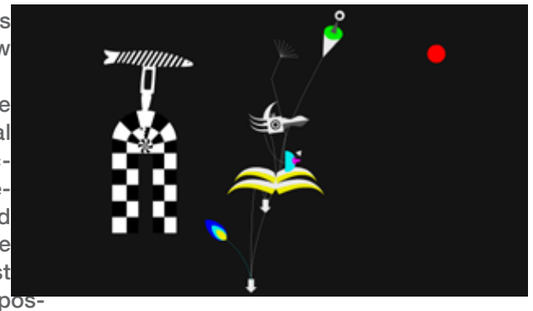
É. G. How did you choose the objects and books you wanted to work with? Did you immediately know how you would “use” them?

A. P. Right from the beginning of my research, I asked to look for rare books and printed archive material, especially any related to visual communications, as I wanted to find out more from this rare collection about how people communicated ideas and messages in the pre-Internet age. In my work I am interested in decoding aesthetics and semiotics, and observing changes in visual culture over the course of history and through social transformation. I looked into modernist and post-modernist imagery here for example, from political promo posters to simple food advertisments. I didn’t use the museum website’s online archives for my project because, as I mentioned earlier, I was more curious to discover and use things that nobody could find anywhere else.

É. G. Could you now explain what your online work will be like? You are experimenting with altering the objects and books by “vectorizing” them. Could you tell us what that involves?

A. P. My piece called MetaphorsOfInfinity.com (http://metaphorsofinfinity.com/ 2012-present) is an interactive piece about the thoughts associated with environmental evolution and nutrition. In this work a character, which





A. PLESSAS É. GIRARD

at first resembles some kind of animal, is eating organic and geometrical shapes that fall from the sky as it moves through an endless landscape. While the character eats and moves, its body mutates, and different scenarios affect the “landscape”. The iconography of the piece is initially derived from Eastern folk art symbolism relating to nature and natural phenomena, from ancient architecture through to retro-utopian imagery. For the MuCEM I have expanded the landscape to include my own photographs of what I found in books and posters in the MuCEM collection. These elements from the collection are inserted into the website environment, where they interact with movements and trigger various behaviors and different scenarios. This process involves vectorizing the existing photographic images; it uses algorithms and programming to convert the photos into assemblages of graphics and drawings. I will also make drawings and vector elements from the piece available so that people can download them free of charge and use them as so-called “clip art”, albeit for research and educational reasons only.

É. G. Did you imagine any other projects or works? Why choose this particular one?

A. P. From the beginning, my project for the “Food” exhibition trilogy was designed to be a work in progress, whose visual content will culminate in using the MuCEM’s collection for this show. I think this piece epitomizes the theme of the exhibition. From a working perspective, it made me explore new methods of re-appropriation, representation and distribution.

É. G. The MuCEM wants to show its collections in a fresh light. We see it as very important to find different ways of “reading” them, and I think your approach to the collection is part of this process. What do you think?

A. P. This approach was very important for me too, because it made me return to the “real” world. This doesn’t mean that I’m giving up using the Internet as my medium, because I still believe it is the most interesting and experimental space for an artist to work: it challenges notions of ownership, what’s public and private, and what’s really “real”. When I say returning to the “real”, what I mean is the process of research. For example, most artists nowadays are dependent on the Internet to do their research for a work, without delving very deeply into something. I find this “trend” superficial and non-experiential. I decided even to deny myself the use of the museum’s online archive. So I turned things around: I created an online piece based on physical research, and not a physical piece based on online research.

É. G. Finally, do you think that the objects and documents in the MuCEM collection can be considered means of communication?

A. P. Yes of course!

BARTHÉLÉMY TOGUO

FR
Entretien de l'artiste
avec Édouard de Laubrie

É. L. Que ressentez-vous à la vue de tous ces objets dans les réserves du MuCEM ? N'avez-vous pas eu le sentiment d'être perdu au milieu de milliers d'objets ?

B. T. Les objets sont effectivement très variés et on pourrait se sentir débordé par leur nombre. Cependant, le rangement des objets dans les réserves, leur classement, leur archivage m'ont aidé dans ma démarche. Cette réserve est déjà une installation en soi, un espace très dynamique. Si l'art est partout, il m'a fallu plusieurs séjours à Marseille pour confirmer mon premier intérêt pour des objets que je souhaite utiliser dans mon projet pour le MuCEM. Quand je suis rentré dans ces espaces, j'ai immédiatement senti que mon bonheur était ici. Je voyais déjà virtuellement tous ces gens qui ont travaillé avec ces outils, ces instruments, et cela a créé une réelle dynamique physique. Ces objets me procurent de l'émotion. Il ne reste qu'à modeler, qu'à trouver l'idée qui les unira.

É. L. Êtes-vous sensible à la conservation pour les générations futures de ces collections liées à l'agriculture ? Quelles interprétations contemporaines avez-vous envie de donner en voyant ces objets patrimoniaux ?

B. T. Je veux rendre hommage au monde agricole et à tout ce qu'il a produit, un hommage positif aux hommes et à l'agriculture. Quand on entre dans ces réserves, on sent que l'homme a travaillé pour sa survie. C'est un univers artisanal qui n'est pas encore industrialisé ou mécanisé ; on n'est pas dans le monde économique. Ces objets, au travers de l'installation que je propose, me permettent d'enrichir personnellement mon travail. Ils contribuent aussi à illustrer la diversité artistique que je promeus continuellement. Je souhaite effectivement trouver d'autres issues, d'autres biais pour la création. Au cours de ma formation, j'ai fait de la sculpture en Côte d'Ivoire, des installations, de la photographie et de la vidéo à l'école des Beaux-Arts de Grenoble… et entrepris de présenter la synthèse de tout cela à l'Académie de Düsseldorf. Venir dans ces réserves et m'inspirer de ces objets anciens pour produire une installation n'est qu'une continuité de l'école de l'art que je pratique tous les

Vues de Bandjoun Station,
projet agricole de Barthélémy Toguo, 2013
Views of Bandjoun Station,
agricultural project of Barthélémy Toguo, 2013

jours. Pouvoir travailler avec ces collections est un enrichissement pour un plasticien.

É. L. Comment avez-vous fait votre sélection de pièces au sein des réserves du MuCEM ?

B. T. Étant moi-même agriculteur au Cameroun avec près de quatre hectares cultivés, j'ai voulu représenter l'effort que l'homme fait pour produire sa propre alimentation. Ainsi, j'ai recherché des outils de travail de la terre et des instruments de transport. Finalement, la roue m'a semblé la forme la plus significative pour illustrer cette action de l'homme sur la terre. Au Cameroun, les produits cultivés sont toujours difficiles à transporter ; c'est pourquoi la roue me semble essentielle, car elle facilite le labeur des hommes. Avec ces objets munis de roues, je voudrais créer une installation qui permettrait une déambulation dans l'espace d'exposition. Ces objets seront orientés en tension vers l'avant, comme s'ils étaient en effort, avec des cordes qui renforceront l'effet de traction. Au-delà de l'idée de la terre nourricière, c'est l'idée du mouvement, du transport, de l'effort que je veux que le visiteur puisse ressentir. L'homme doit travailler dur pour survivre. Ainsi, il y aura comme un « débarquement » d'objets anciens du musée. À travers mon installation, je voudrais présenter la dynamique de ces objets, comment ils contribuent à la survie des êtres humains et illustrent l'action positive de l'homme sur la terre. C'est l'énergie vitale que mon installation donne à voir.

É. L. Qu'avez-vous sélectionné dans les collections du MuCEM et quelle a été votre approche ?

B. T. J'ai choisi des objets à une, deux ou trois roues qui servent à labourer, à tirer, à transporter. Ces formes circulaires vont s'entremêler dans un choix plus plastique qu'esthétique. Pour réussir une installation, il faut d'abord avoir un regard… avant de donner une dimension intellectuelle. La plastique doit être immédiatement visible ; elle est renforcée par les matériaux anciens des collections du musée, le bois vieilli, le métal rouillé… Je n'ai pas voulu mélanger ces roues avec des fûts ou d'autres contenants circulaires afin de ne pas troubler l'harmonie visuelle de l'installation que je veux faire partager aux visiteurs. Si j'avais choisi certains tarares du musée, leur forme bombée aurait perturbé le sentiment d'effort et de tension que je veux montrer. Je voudrais donner à voir la dynamique de ces objets, comment ils contribuent à la survie des êtres humains…

É. L. Vous avez essentiellement choisi, parmi les collections, des objets français ou européens. Est-ce que vous pensez qu'il existe une sorte d'universalité entre ces objets et ceux que vous utilisez dans votre projet agro-artistique au Cameroun ? Existe-t-il des similitudes de formes qui vous parlent en tant qu'artiste ?

B. T. L'agriculteur cherche toujours à faciliter son travail. En Europe, les agriculteurs sont allés très loin pour alléger leur peine. En Afrique, on retrouve des problématiques similaires, mais avec des constructions différentes. Par exemple, on vient de récolter le maïs au Cameroun, et on réfléchit à la façon de l'égrainer. On peut mettre les épis dans des sacs et les battre. Mais cette pratique est pénible et longue. On cherche donc à fabriquer de nouvelles machines pour effectuer cette tâche.

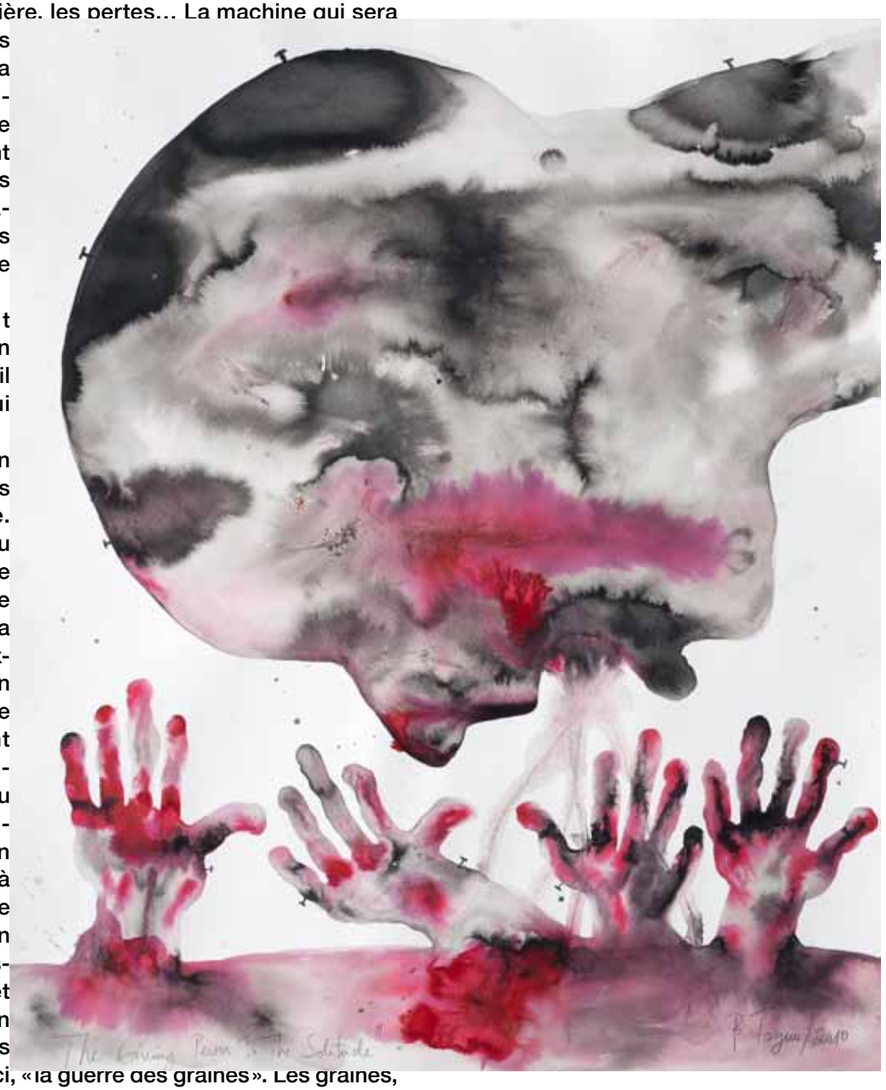
É. L. Nous avons dans les collections une égraineuse à maïs qui provient de Kansas City aux États-Unis mais

qui était utilisée en France. Cette machine fonctionnait avec une manivelle et disposait d'un mécanisme constitué de deux roues dentées entre lesquelles on plaçait les épis de maïs pour les égrainer. Un récipient placé sous la machine permettait de récupérer les grains de maïs.

B. T. Ça m'intéresserait de la voir. À chaque récolte, on bat dix tonnes de maïs, mais la fatigue, la poussière, les pertes… La machine qui sera fabriquée localement ne sera sans doute pas si éloignée de ce qui a pu exister en France. Si l'objectif est bien toujours d'égrainer le maïs, des solutions différentes ont pu être apportées dans différents endroits en Europe, en Méditerranée, ou en Amérique latine…. des solutions différentes pour un même résultat.

É. L. Comment faites-vous le lien entre votre travail d'artiste et celui d'agriculteur ?

B. T. Je suis artiste à la fois en Europe et en Afrique, mais je suis agriculteur seulement en Afrique. Pour faire de l'art dans un pays du tiers-monde où la priorité est de se nourrir au quotidien, il est vital de joindre l'art à l'agriculture. Dans la ferme de Bandjoun Station que j'exploite au Cameroun, j'associe un espace de création artistique à une production agricole, en achetant des lopins de terre où nous cultivons de la banane, des haricots, du maïs… et en y installant une pépinière d'artistes. Faire de l'éducation artistique et de l'agriculture offre à tous l'opportunité de manger une nourriture saine et bonne tout en sauvant la « graine originale » transmise par nos mères en Afrique et en la réutilisant de génération en génération. Mais nous assistons aujourd'hui à une guerre sans merci, « la guerre des graines ». Les graines, base de notre alimentation, maillon capital dans le développement de l'humanité, pratique ancestrale, sont en péril. Sur la planète, cinq multinationales de la chimie devenues productrices de semences contrôlent la moitié du marché et ont le projet de devenir propriétaires des graines. Je pense que partout dans le monde des citoyens honnêtes devraient se



BARTHÉLÉMY TOGUO
The Giving Person, 2010
Aquarelle et encre de Chine sur papier
Watercolour and Indian ink on paper
Galerie Lelong, Paris

lever contre cette privatisation et exiger l'arrêt immédiat des brevets sur les graines car il est inacceptable que des entreprises privées aient la mainmise sur les ressources du monde. Que ce soit à New York, à Tokyo, à Addis-Abeba, à Sydney ou ailleurs… Il faut manifester, organiser partout dans le monde la résistance avec les agriculteurs, les scientifiques, les élus des peuples... Tous nous devons nous battre et prôner la désobéissance, on ne peut pas ainsi vouloir « breveter la vie ». Nous devons faire un choix entre l'abondance et la rareté, entre la guerre et la paix. L'enjeu, c'est notre indépendance alimentaire face au système industriel de la malbouffe. Nous vivons une situation de guerre inédite, propre au XXIe siècle : la guerre des graines. Révoltons-nous !

É. L. Comment cela fonctionne-t-il concrètement ?

B. T. La communauté locale, pour qui l'objectif est d'atteindre l'autosuffisance alimentaire, est associée à ce projet. Autrefois, cette communauté d'agriculteurs se cantonnait à l'agriculture d'exportation du café. Le prix du café, étant fixé par les Occidentaux, est très bas, le poète Léopold Sédar Senghor le dénonçait déjà, d'ailleurs. Les paysans se sont alors appauvris et ont manqué de tout, y compris de quoi s'alimenter et se soigner dans les hôpitaux publics où les médicaments sont importés ! C'est pourquoi il m'a semblé fondamental, certes, de ne pas supprimer totalement l'agriculture d'exportation, mais de l'associer à l'agriculture vivrière. J'ai décidé d'intercaler entre les rangées de caféiers des rangs de maïs et de haricots. Ainsi, on peut acheter les produits manufacturés indispensables avec l'argent obtenu par la vente du café et se nourrir de façon autosuffisante. Le problème est déjà de permettre aux agriculteurs de se nourrir, ce qui va à l'encontre de l'agriculture d'exportation et provoque des révoltes ! Dans mon projet à Bandjoun Station, j'ai décidé de planter des rangs de café et de créer pour ce café un conditionnement lithographié, numéroté et signé. C'est donc moi qui fixe le prix du café sans dépendre des marchés internationaux.

É. L. C'est une redéfinition d'un modèle économique que vous proposez, associé à un programme artistique…

B. T. Ça redonne du sens à un projet agricole qui devient aussi un engagement artistique. Je propose une réponse à une situation donnée en étant producteur et acteur des produits que je cultive. C'est par ailleurs la même démarche dans mon travail artistique : je peins, je dessine et je fixe la valeur de ce travail. J'ai naturellement adapté ce principe à ma production agricole. C'est un modèle de survie : pour faire de l'art, il faut avoir le ventre plein… et avoir ainsi l'esprit libre pour créer.

É. L. En créant ce café avec emballage lithographié, quelle circulation imaginez-vous pour ce produit ?

B. T. En France, bien des agriculteurs ne vivent plus de leur travail et sont complètement dépendants des nombreux intermédiaires et des industries agro-alimentaires. Je veux surtout montrer à l'Occident que je peux déterminer moi-même le prix de mes produits, que cette capacité m'appartient sans que je dépende des marchés internationaux. Il en va de la survie des hommes… c'est ce que je veux montrer dans cette nouvelle installation pour le MuCEM.

B. TOGUO É. DE LAUBRIE

É. L. How did you feel on seeing all these objects in the reserve collections of MuCEM? Didn't you have the feeling of being lost in the midst of thousands of objects?

B. T. The objects are very varied and you could indeed feel overwhelmed by their number. I was, however, helped in my work by the way they are arranged and classified. This reserve collection is already an installation in its own right, a very dynamic space. While art is everywhere, it took several stays in Marseilles to confirm my primary interest in the objects I wish to use in my project for MuCEM. When I returned to these spaces, I immediately felt that my happiness was here. I already virtually saw all these people who worked with these tools, these instruments, and that created a real physical dynamic. These objects arouse emotion in me. All that remains is to find and shape the idea to link them.

É. L. Do you attach importance to the preservation for future generations of these collections connected with agriculture? What contemporary interpretations would you like to put forward on seeing these heritage items?

B. T. I want to pay tribute to the agricultural world and everything it has produced, a positive tribute to human beings and agriculture. When you enter these reserve collections, you feel that mankind worked for its survival. This is an artisanal universe, not yet industrialized or mechanized. We are not in the economic world. Through the installation I have planned, these objects enable me to enrich my work personally. They also help to illustrate the artistic diversity I am constantly promoting. I really want to discover other approaches, other angles for creation. During my training, I worked in sculpture in the Ivory Coast and installation, photography and video at art school in Grenoble, and presented a synthesis of all this in the Academy in Düsseldorf. Entering these reserve collections and drawing inspiration from these old objects to produce an installation is no more than continuity with the art I practice every day. The chance to work with these collections is an enriching experience for the artist.

É. L. How did you make your selection of items in the reserve collections of MuCEM?

B. T. Being a farmer myself in Cameroon with nearly four hectares of crops, I wanted to represent the effort human beings have made to secure their food. And so I looked for tools to work the soil and for transport. In the end, the wheel struck me as the most significant form to illustrate this action of mankind on the land. Agricultural produce is always hard to transport in Cameroon, and this is why the wheel seems essential to me, because it facilitates human labour. With these objects equipped with wheels, I would like to create an installation involving movement in the exhibition space. The objects will be oriented forward in tension, as though engaged in an effort, with ropes to reinforce the effect of traction. In addition to the idea of the nourishing earth, it is the idea of movement, transport and effort that I want visitors to feel. Human beings must work hard to survive. There will thus be a sort of "landing" of old objects from the museum. Through my installation, I want to show the dynamics of these objects, how they contribute to the survival of human beings and illustrate the positive action of mankind on the land. It is vital energy that my installation will show.

Bineuse/Hoer, vers 1920
Fer forgé et bois peints
Painted wrought iron and wood
95 × 67 × 200 cm
MuCEM, dépôt du/loan of MNHN

B. TOGUO É. DE LAUBRIE

É. L. What have you selected from the MuCEM collections and what was your approach?

B. T. I chose objects with one, two or three wheels used to plough, pull and transport. These circular forms will intermingle in a choice that is more artistic than aesthetic. To make a successful installation, a vision is necessary first of all… before giving it an intellectual dimension. The artwork must be immediately visible. It is reinforced by old materials from the museum's collections, old wood and rusty metal… I avoided mixing these wheels with barrels or other circular items so as not to disturb the visual harmony of the installation that I want to share with the visitors. If I had chosen certain winnowing machines from the museum, their rounded form would have disturbed the feeling of effort and tension that I want to display. I want to show the dynamics of these objects, how they contribute to the survival of human beings…

É. L. You primarily chose French or European objects from the collections. Do you think there is a kind of universality between these objects and those you use in your agricultural and artistic project in Cameroon? Are there similarities of form that speak to you as an artist?

B. T. Farmers always seek to facilitate their work. In Europe farmers have gone a very long way towards reducing their effort. In Africa you find similar problems but with different constructions. For example, you have just harvested corn in Cameroon and are thinking about how to shell it. You can put ears in sacks and beat them but this is a long and tiring business. And so you try to make new machines to carry out this task.

É. L. We have in the collections a threshing machine from Kansas City in the United States that was used in France. This machine functioned with a crank handle and had a mechanism made up of two toothed wheels between which the ears of corn were placed. A container was placed beneath the machine to collect the grains.

B. T. I'd like to see that. Ten tonnes of corn are threshed every harvest but the fatigue, dust, the losses… The machine that will be manufactured

locally will undoubtedly not be very different from what existed in France. While the purpose is always to shell corn, different solutions could be invented in different parts of Europe, Mediterranean or Latin America… different ways of obtaining the same result.

É.L. How do you establish a link between your work as an artist and as a farmer?

B.T. I am an artist both in Europe and in Africa but a farmer only in Africa. In order to make art in a third world country where the priority is to feed yourself every day, it is vital to combine art with agriculture. On Bandjoun Station, my farm in Cameroon, I combine a space of artistic creation with agricultural production, buying small pieces of land and growing bananas, beans and corn… and setting up a nursery of artists there. Through artistic education and agriculture, everyone has the opportunity to eat good, healthy food while preserving the "original grain" handed down from our mothers in Africa and reusing it generation after generation. But we are faced today with a merciless war, the war of grain. Grain, the basis of our food, a crucial link in the development of mankind and an ancestral practice, is now in peril. On the planet, five chemical multinationals that have become seed producers and now control half the market intend to make varieties of grain their property. I believe that honest citizens should rise up against this privatization everywhere in the world and demand an immediate halt to the patenting of grain. It is unacceptable that private companies should have a stranglehold on the world's resources. In New York, Tokyo, Addis Ababa, Sydney and everywhere else, it is necessary to hold demonstrations, to organize resistance all over the world with farmers, scientists and the elected representatives of the peoples… We must all fight and urge disobedience. No one can be allowed to patent life itself. We must make a choice between abundance and scarcity, war and peace. What is at stake is our dietary independence with respect to the industrial system of junk food. We are living in an unprecedented situation of war peculiar to the 21st century, the war of grains. Let us all rebel!

É.L. How does that work in concrete terms?

B.T. The local community, whose goal is to be self-sufficient as regards food, is involved in the project. This community of farmers formerly confined itself to growing coffee for export. Being set by the West, the price of

BARTHÉLÉMY TOGUO
Installation Mama Africa (2012), musée Ariana, Genève
Mama Africa (2012), installation
at the Ariana Museum, Geneva
Courtesy de l'artiste / Courtesy of the artist

coffee is very low, which is something the poet Léopold Sédar Senghor has protested about. The farmers were impoverished and left without anything, including food and treatment in the public hospitals, where the medicines are all imported. This is why I decided it was essential not of course to stop farming for export completely, but to combine it with growing food. I decided to alternate rows of coffee with rows of beans and corn. In this way, you can buy the essential manufactured goods with the money obtained by selling coffee beans and produce your own food. The problem is to make it possible for farmers to feed themselves, which goes against farming for export and causes riots! In my project at Bandjoun Station, I decided to plant rows of coffee beans and to create lithographed, numbered and signed packaging for this coffee. I am thus able to set the price of coffee without depending on the international markets.

É.L. It is the redefinition of an economic model that you propose together with an artistic programme…

B.T. An agricultural project takes on new meaning by also becoming an artistic undertaking. I propose a response to a given situation as the producer and creator of the produce I grow. It is the same in my artistic work. I paint, I draw and I set the price of this work. I naturally adapted this principle to my agricultural production. It is a model of survival: to make art, you must have a full stomach… as well as a mind free to create.

É.L. What circulation do you envisage for your coffee with lithographed packaging?

B.T. In France many farmers no longer live on their work and are completely dependent on numerous intermediaries and food-processing industries. I want above all to show the West that I can set the price of my products myself, that I have this power without depending on the international markets. It is the survival of mankind that is at stake… This is what I want to show in my new installation for MuCEM.

3

ŒUVRES

WORKS

Marina Abramović 106
Lenora de Barros 108
Joseph Beuys 110
Marcel Broodthaers 112
Mircea Cantor 114
Chen Zhen 116
Claire Fontaine 118
Ymane Fakhir 120
Robert Filliou 122
General Idea 124
Subodh Gupta 126
Martand Khosla 128
Jannis Kounellis 130
Los Carpinteros 132
Anna Maria Maiolino 134
Marcello Maloberti 136
Gordon Matta-Clark 138
Cildo Meireles 140
Antoni Miralda & Dorothée Selz 142
Tony Morgan & Daniel Spoerri 144
Liliana Moro 146
Gianni Motti 148
Ernesto Neto 150
Meret Oppenheim 152
Bill Owens 154
Dan Perjovschi 156
Lia Perjovschi 158
Pipilotti Rist 160
Dieter Roth 162
Shimabuku 164
Raghubir Singh 166
Daniel Spoerri 168
Eduardo Srur 170
Vivianne Van Singer 172
Wolf Vostell 174
Nari Ward 176
Vasilis Zografos 178

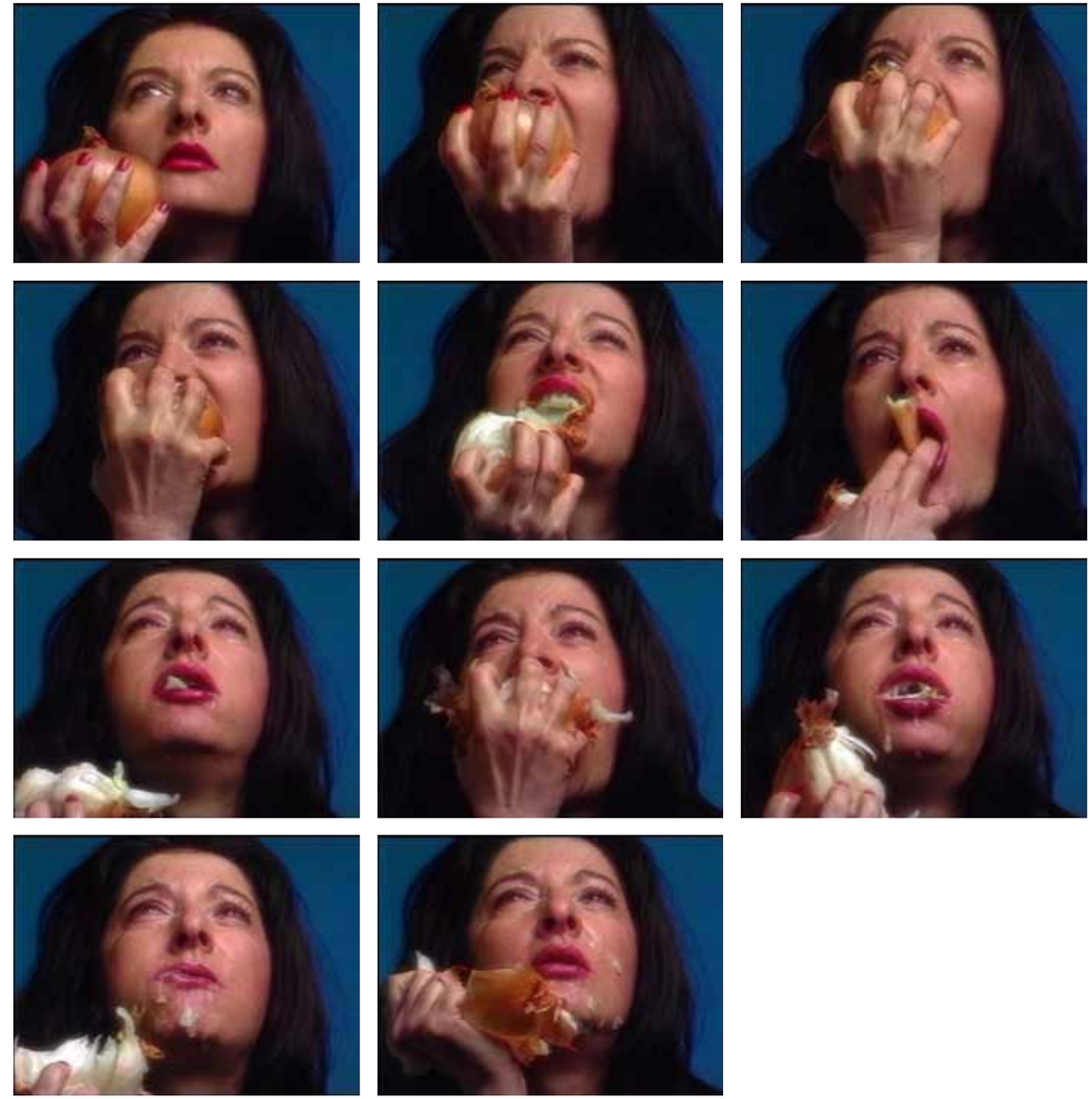
MARINA ABRAMOVIĆ

(FR) The Onion (1995) fait partie des performances de Marina Abramović destinées à la vidéo et non à l'action en public. Elle consiste en un gros plan sur le visage de l'artiste en train de manger un oignon. Si ces images évoquent tout d'abord l'expression « croquer la vie à pleines dents », elles laissent assez vite la place à un malaise, dû à la difficulté de plus en plus manifeste de l'action filmée. Ce malaise est celui que peut ressentir tout individu face à la nourriture : l'aliment est en effet à la fois la source des nutriments nécessaires à la survie et la source potentielle d'empoisonnement. Mais ce malaise est aussi celui de l'artiste au sein du monde de l'art, comme le suggère la voix *off* : « Je suis fatiguée des décisions sur la carrière, les vernissages dans les musées et les galeries, les dîners sans fin… » L'ingestion forcée de cette nourriture indigeste que représente l'oignon symbolise alors les contraintes du monde artistique auxquelles l'artiste est obligé de se conformer, même s'il ne le désire pas pleinement. L'ingestion sous la contrainte d'un aliment dont on n'a manifestement pas envie et qui va jusqu'à faire souffrir demeure de fait le leitmotiv de cette vidéo.
Comme souvent dans l'œuvre de Marina Abramović, la performance contribue à interroger les limites physiques du corps humain et propose une redéfinition de ces limites. Que peut-on supporter ? Jusqu'à quel point ? Et dans quelle mesure s'inflige-t-on à soi-même des souffrances ? Cette démarche renvoie aux actions mises en œuvre dès les années 1950 dans le contexte du mouvement de l'Art corporel (Body Art), auquel Marina Abramović a été apparentée. En mettant son corps en danger ou à tout le moins, ici, à l'épreuve, elle cherche à faire éclater les règles, les codes, les habitudes, les tabous transmis par l'éducation ou les modèles sociaux. Ses performances puisent dans un vocabulaire qui évoque souvent des formes de rituels ou de cérémonies dont elles reprennent la gravité, la tension et l'intensité. L'artiste vise ainsi à transformer ses propres peurs, ses expériences, ses émotions en images fortes et saisissantes qui interpellent le public et donnent un sens politique à ses actions et à sa démarche artistique. Dans The Onion, la double dimension, intime et symbolique, de la nourriture et de l'acte de l'ingérer est ainsi clairement soulignée.

(EN) The Onion (1995) is one of Marina Abramović's works conceived for video rather than public performance. It shows the artist's face in close-up as she eats an onion. If the images initially suggest the idea of "sinking your teeth into life", this soon gives way to anxiety due to the increasingly evident difficulty of the filmed action. The anxiety that any individual can feel with respect to food – the source of the nutriments essential to survival and the potential source of poison at the same time – but also the artist's anxiety inside the world of art, as the voice-off suggests: "I am tired of more career decisions: museum and gallery openings, endless receptions…" The forced ingestion of the indigestible food that the onion represents thus symbolizes the constraints of the art world to which the artist is obliged to conform even though she does not really want to. The imposed ingestion of food that is evidently unwanted and that will even cause suffering is in fact the leitmotiv of this video.
As often in Marina Abramović's work, the performance serves to probe the physical limits of the human body and propose a redefinition of the same. What can be endured? To what extent? How far do we inflict sufferings on ourselves? This approach recalls the actions of the 1950s within the context of Body Art, a movement with which Abramović was connected. By putting her body in danger or at the very least, in this case, to the test, she seeks to topple the rules, codes, practices and taboos transmitted by education or social models.
Her performances draw upon a vocabulary that often evokes forms of ritual or ceremonial and harness their gravity, tension and intensity. The artist thus seeks to transform her fears, experiences and emotions into strong and gripping images that challenge the public and give a political sense to her actions and her artistic approach. The twofold intimate and symbolic dimension of food and the act of ingesting it is thus clearly underscored in The Onion.

J.-R. B.

The Onion, 1995
Vidéo couleur, 10 min
Colour video, 10 min.



LENORA DE BARROS

(FR) L'œuvre Estudo para Facadas (2012) se situe entre performance et vidéo. Est photographiée une bouche – certainement celle de l'artiste elle-même – grande ouverte, cadrée très serrée. On ne voit pas les yeux, le visage qu'on devine féminin est réduit à une béance. L'image est poignardée par derrière, une lame déchire le papier et fait de ce plan potentiellement érotique un cri muet.
La violence de l'action est soulignée par la vidéo, qui sursaute à chaque fois que le couteau atteint sa cible. Que ce soit une bouche n'est pas anodin : organe sensuel, c'est le lieu du goût mais surtout de la parole. C'est par son biais que nous pouvons nous raconter. Or, la parole des femmes a été exclue du discours historique : l'Histoire est racontée par les hommes et pour les hommes. Au-delà de la violence brute, cette bouche martyrisée rappelle métaphoriquement des siècles de silence féminin.
L'artiste, qui a étudié la linguistique avant de se tourner vers l'art, a débuté par une œuvre qu'on pourrait qualifier de poésie visuelle. Elle la publia au sein de l'importante plate-forme pour la poésie concrète *Poesiam*. Intitulée *Hommage à George Segal*, c'est une série photographique issue de la performance où elle se brosse les dents si énergiquement que le dentifrice déborde de sa bouche jusqu'à ce qu'elle ressemble à l'une des sculptures immaculées du maître. À la suite de beaucoup de femmes artistes nées dans les années 1930 et 1940 comme Marina Abramović ou Gina Pane, Lenora de Barros transforme son corps en témoin de ce que les femmes subissent encore aujourd'hui.

(EN) Estudo para Facadas (2012) is a mixture of performance and video. We see the close-up photograph of a wide-open mouth. The eyes cannot be seen and the face, which appears female and is certainly the artist's, is reduced to a gaping chasm. The image is stabbed from behind. A blade tears through the paper and turns this potentially erotic shot into a mute cry.
The violence of the action is underscored by the video, which jerks every time the knife hits its target. It is significant that this should be a mouth: a sense organ, the place of taste but above all of speech. It is through the mouth that we can tell our stories. Well, the speech of women has been excluded from historical discourse. History is recounted by men and for men. Above and beyond the brutal violence, this tortured mouth metaphorically recalls centuries of female silence.
The artist, who studied linguistics before taking up art, started out with a work that could be described as visual poem. Published in *Poesiam*, an important platform for concrete poetry, and entitled *Homenagem a George Segal*, it is a series of photographs from a performance in which she brushes her teeth so vigorously that the toothpaste comes to cover her face and head until she ends up looking like one of Segal's immaculate sculptures. Like Marina Abramović, Gina Pane and many other female artists born in the 1930s and '40s, Lenora de Barros uses her body to bear witness to what women are still subjected to today.

C. C. & E. L.

Estudo para Facadas, 2012
Vidéo noir et blanc, 1 min 32 s
Black and white video, 1 min. 32 sec.
Œuvre exposée / Work exhibited SESC Pinheiros, São Paulo

JOSEPH BEUYS

(FR) La vie de Joseph Beuys repose sur une mythologie personnelle qu'il s'est lui-même forgée. Né en 1921 en Allemagne, l'artiste fut pilote d'avion durant la Seconde Guerre mondiale. Après le crash de son appareil en Crimée, il aurait été recueilli par des nomades tatars qui l'auraient enroulé dans de la graisse et du feutre afin de panser ses brûlures. De cette aventure serait née son aspiration à aller à la rencontre de l'autre, afin d'assurer un futur commun à l'humanité. À partir de ce moment, on retrouve le feutre et la graisse, ainsi que le miel qui servit à le nourrir chez les Tatars, comme matières premières de ses œuvres. On y identifie également la source de sa théorie d'une Cinquième Internationale qui instaure un organisme social comme œuvre d'art. Joseph Beuys est intimement convaincu que le monde ne pourra pas changer sans art ; et que pour cela tout le monde doit devenir artiste.
Il se bat pour « une coopération à l'échelon mondial ». C'est ainsi qu'il fonde en 1972 la Free International University (FIU).
Les œuvres Wine F.I.U. (1983) et Oil Can F.I.U. (1980) sont issues du chevauchement de ce projet avec celui de *Difesa della Natura* qu'il a mené durant plus d'une décennie dans les Abruzzes, au sud de l'Italie. Dans la propriété agricole de deux amis et mécènes, il travaille avec les ouvriers afin de produire ces nectars. Vin et huile se conservent – ils perdurent dans le temps – mais sont aussi porteurs d'une certaine histoire de l'humanité. Ils rappellent l'Antiquité tout en trouvant place dans un quotidien contemporain. Joseph Beuys perçoit l'Italie comme un pays à part dans l'Europe ; il met beaucoup d'espoir dans les changements de société qu'elle promet à ses yeux.
D'ailleurs, c'est depuis Naples qu'il envoie son carton d'invitation « La révolution, c'est nous ». Il n'est pas anodin qu'un Allemand, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, poursuive un idéal visant à unir les peuples et à réduire l'antagonisme nature/culture, en revenant à un terreau fondamental. Il allie les traditions nomades et occidentales, la théorisation et la sensorialité, le passé et le futur.

(EN) The life of Joseph Beuys rests on a personal mythology that he created himself. Born in Germany in 1921, he was a pilot during World War II. After his plane crashed in the Crimea, he was supposedly rescued by nomadic Tatars who covered him in grease and wrapped him in felt to heal his burns. This adventure engendered a desire to reach out to the Other so as to ensure a common future for humanity. Felt, grease and honey, which the Tatars fed him, served from then on as the primary materials of his works. This can also be identified as the source of his call for a "Fifth International" to establish a social organism as a work of art. Joseph Beuys was deeply convinced that the world cannot change without art, and that everyone must therefore become an artist. He fought for "worldwide cooperation" and founded the Free International University (FIU) to this end in 1972.
Wine F.I.U. (1983) and Oil Can F.I.U. (1980) are works born out of the overlapping of this project with the *Difesa della Natura* initiative that he developed for over a decade in the Abruzzi region of southern Italy. Aided by workers on a farm owned by two of his friends and patrons, he produced the nectars of wine and oil, substances that last over time but also encapsulate some of the history of mankind. They recall antiquity while finding their place in contemporary everyday life. Joseph Beuys saw Italy as a country apart in Europe and placed a great deal of hope in the social changes that he believed it promised. It was indeed from Naples that he sent out his invitation card "We are the revolution". It is not insignificant that a German, at the end of World War II, should have pursued the ideal of bringing the people together and reducing the antagonism between nature and culture through returning to a sort of basic compost. He combined the nomadic and Western traditions, the theoretical and the sensory, the past and the future.

C.C. & E.L.

Wine F.I.U., 1983
Carton contenant douze bouteilles de vin rouge
Cardboard box containing twelve bottles of red wine

Oil Can F.I.U., 1980
Récipient métallique, huile d'olive
Metal container, olive oil

MARCEL BROODTHAERS

(FR) Marcel Broodthaers débute sa carrière artistique sur le tard, en 1963. Cette entrée dans le monde de l'art est un acte volontaire, accompagné par l'emplâtrage de cinquante exemplaires invendus de son dernier recueil de poèmes, intitulé *Pense-bête*, qu'il avait publié entre 1957 et 1963 à compte d'auteur. Non sans humour, il se justifie en écrivant, sur le carton d'invitation de sa première exposition, le texte suivant: «Moi aussi, je me suis demandé si je ne pouvais pas vendre quelque chose et réussir dans la vie. Cela fait un moment déjà que je ne suis bon à rien. Je suis âgé de quarante ans.» Ses œuvres Sucres (1964), Le Manuscrit (1971) et Le Manuscrit trouvé dans une bouteille (1974), outre leur relation évidente à la nourriture et à l'univers de la familiarité quotidienne, soulignent l'intérêt de Marcel Broodthaers pour les détournements d'objets. Elles pourraient toutes être classées par Marcel Duchamp dans la catégorie des *ready-made* aidés. Elles jouent à la fois sur l'objet et le mot, l'image et le sens. Ainsi, Le Manuscrit trouvé dans une bouteille emprunte son titre à la nouvelle éponyme d'Edgar Allan Poe où un marin décrit la tempête qui le mène à sa fin. Elle fut publiée en 1833, date reprise sur l'œuvre de Marcel Broodthaers.
Une autre de ses pièces fait appel au même objet. Le Manuscrit a, quant à lui, été réalisé en plastique embouti. Sont représentés sur ce dernier une bouteille emplie d'eau et comme des champs laissés gris: des fragments de parchemin? Afin de saisir l'importance de la bataille entre le dire et le voir chez Marcel Broodthaers, on peut se souvenir d'une autre de ses œuvres emblématiques: son recouvrement par des rectangles noirs des vers du *Coup de dés* de Mallarmé. Au moment même où l'Art conceptuel donne la priorité à la pensée sur l'objet, l'artiste réconcilie les deux; un concept, même s'il est essentiel, a besoin selon lui d'une coquille pour exister. Et c'est au plus grand nombre qu'il souhaite le faire savoir, puisque la plupart de ses œuvres sont des multiples. Leur reproductibilité en fait des biens facilement diffusables et, ainsi, plus facilement accessibles. Ce souhait de la transmission rappelle que Marcel Broodthaers a toute sa vie exploré les rapports entre art et société.

(EN) Marcel Broodthaers began his artistic career in 1963. His late entry into the world of art was deliberately accompanied by the act of embedding fifty unsold copies of *Pense-bête* – his last collection of poems, circulated at his own expense between 1957 and 1963 – in plaster as a work of art. By no means devoid of a sense of humour, he wrote as follows on the invitation to his first show: "I also wondered whether I could not sell something and succeed in life. I had been no good at anything for quite some time and was now forty years old." In addition to their evident connections with food and the universe of familiar everyday life, works like Sucres (1964), Le Manuscrit (1971) and Le Manuscrit trouvé dans une bouteille (1974) and highlight the artist's interest in the détournement or subversion of objects. Playing at the same time on object and word, image and meaning, they could all be classified by Marcel Duchamp in the category of assisted ready-mades. Le Manuscrit trouvé dans une bouteille thus borrows its title from the short story by Edgar Allan Poe, where a sailor describes the storm that ultimately costs him his life. It was published in 1833, the date printed on the bottle in Broodthaers's work. Another of his works involves the same object. Le Manuscrit was made of stamped plastic with an image of a bottle full of water and some areas left grey (fragments of parchment?). The importance of the battle between saying and seeing in the work of Marcel Broodthaers is illustrated by another of his emblematic works, where the verses of Mallarmé's *Un coup de dés jamais n'abolira le hasard* are covered with black strips. At the very time when Conceptual Art gave priority to thought over the object, the artist reconciled both. In his view, a concept, even if essential, needs a shell in order to exist. And it is through large numbers that he sought to make this known, as most of his works not only refer to the everyday life of all individuals but also have the status of multiples. Their reproducibility makes them easy to circulate as goods and hence more readily accessible, if only in financial terms. This desire for transmission reminds us that Marcel Broodthaers contributed to the exploration of the relationship between art and society throughout his life.

C.C. & E.L.

Sucres, 1964
Trois morceaux de sucre, huit strass
Three cubes of sugar, eight rhinestones

Le Manuscrit, 1971
Plaque en plastique embouti peint
Plaque of painted, stamped plastic

Le Manuscrit trouvé dans une bouteille, 1974
Bouteille de vin en verre, peinture émail, boîte en carton
Glass wine bottle, enamel paint, cardboard box

MIRCEA CANTOR

Underestimated Consequences, 2011
Acier peint, ail
Painted steel, garlic

(FR) Le mètre cube d'ail de Mircea Cantor, intitulé Underestimated Consequences, appartient à cette partie de son travail où il s'appuie sur la forte dimension symbolique de matières premières nutritives, comme le pain, le sel, le maïs... L'ail peut être vu ici à la fois comme un aliment brut de base, comme le témoin d'une nourriture qui a traversé le temps, présente en Méditerranée depuis au moins la Haute Antiquité, ou encore comme une denrée à laquelle on associe diverses vertus médicales, magiques ou apotropaïques... Cette installation fait écho à une thématique récurrente chez cet artiste originaire de Roumanie et formé en France : celle des migrations et des signes culturels qui témoignent de ces déplacements et de l'altérité. L'ail, en tant que releveur de goût bon marché, a pu être associé, dans l'histoire, de manière péjorative, à la nourriture du pauvre, de l'immigré, de celui qu'on rejette à cause de l'odeur qu'il dégage... La dimension olfactive de cette œuvre est donc primordiale. Elle pose la question de ce qui est considéré comme bonne ou mauvaise odeur en fonction du contexte (un marché ou un musée, un restaurant gastronomique ou une cour d'immeuble...). Elle vise à faire prendre conscience de ce qui est tolérable ou jugé insupportable dans des sociétés de plus en plus aseptisées. Cet aspect hygiéniste est perceptible dans la forme minimaliste de l'installation qui vient comme en contradiction avec le caractère brut et envahissant de l'ail : un mètre cube dessiné par les lignes pures d'un acier peint en blanc. Nul doute que l'œuvre joue avec la réminiscence d'interventions d'autres artistes sur cette forme simple : *Condensation Cube* d'Hans Haacke (1963-1965) ou *Metro cubo d'infinito* de Michelangelo Pistoletto (1965). Mircea Cantor fait appel à la polysémie des objets et des symboles. Tout son œuvre est en effet marqué par ces allers-retours entre le premier et le second degré grâce auxquels on peut lire les objets et les faits de la vie quotidienne. Si ces derniers sont aussi présents dans son travail, c'est qu'ils sont porteurs, selon lui, des ambiguïtés de l'époque postmoderne, caractérisée par un métissage culturel dû à l'effondrement des frontières géographiques, culturelles et symboliques. Ils alimentent sa réflexion critique sur les aspects positifs et négatifs de la globalisation.

(EN) Mircea Cantor's cubic metre of garlic entitled Underestimated Consequences belongs to the part of his work that focuses on the marked symbolic dimension of basic foodstuffs like bread, salt and corn. Garlic can be seen here both as a basic, attesting to a diet handed down through the ages and present in the Mediterranean area since Early Antiquity at least, and as an element attributed with various medical, magic and apotropaic virtues… This installation reflects a recurrent theme in the work of this Romanian-born and French-trained artist, namely migration and the cultural signs bearing witness to displacement and otherness. As a cheap way of giving flavour, garlic has been pejoratively associated in history with the food of the poor, immigrants, those rejected because of their smell. The olfactory dimension of this work is thus of primary importance. It raises the question of what is regarded as a good or bad smell according to context (a market or a museum, a gourmet restaurant or the courtyard of a building). It seeks to instil awareness of what is judged acceptable or inacceptable in our increasingly aseptic societies. This hygienic aspect is perceptible in the minimalist form of the installation, which contrasts with the raw, obtrusive character of garlic: a cubic metre of garlic in the pure lines of a white-painted steel cage. The work unquestionably plays with memories of how other artists have employed this simple form, e.g. Hans Haacke's *Condensation Cube* (1963-1965) and Michelangelo Pistoletto's *Metro cubo d'infinito* (1965). Mircea Cantor harnesses the polysemy of objects and symbols. All his work is in fact marked by the interplay between the first and the second levels on which it is possible to interpret the objects and facts of everyday life. If the latter are also present in his work, it is because he regards them as imbued with the ambiguities of the postmodern era, characterized by cultural hybridization due to the collapse of geographical, cultural and symbolic boundaries. They fuel his critical reflection on the positive and negative aspects of globalization.

J.-R. B.

CHEN ZHEN

Entre manger et penser, 1990
Métal, bois, journaux, cendres de journaux, encre noire / Metal, wood, newspapers, ashes of newspapers, black ink

(FR) Entre manger et penser (1990) est une sculpture classique : une vieille rôtissoire contenant des journaux carbonisés est posée sur une petite caisse de transport qui semble être la sienne. Fixée au mur comme un bas-relief, la caisse sert de socle à la rôtissoire et nous livre son titre comme le nom d'une provenance lointaine ou d'un éternel dilemme.
L'imaginaire et les références culturelles de Chen Zhen sont restés profondément ancrés en Chine. Ainsi, cette œuvre contient une grande partie des préoccupations récurrentes chez l'artiste, révélatrices du décalage entre les civilisations d'Occident et d'Asie. Là où il serait « occidental » de voir une allusion au choix qu'il faut faire entre les nourritures terrestres et les nourritures intellectuelles, Chen Zhen s'exprime « à la chinoise », par métaphores et renversements d'idées. Tous ses éléments de langage ramènent au corps humain sans qu'il soit jamais représenté (la rôtissoire, le journal, la nourriture, la pensée). Le mot « entre » est particulièrement important : il symbolise un espace vide entre deux cultures, entre deux mondes. L'« entre » reste à explorer, il suscite l'espoir de créer des liens nouveaux, des rencontres. L'aspect carbonisé évoque la transformation par le feu. Pour Chen Zhen, cet élément est hautement symbolique, il apporte purification et régénérescence ; il permet une renaissance par le nettoyage du corps et de la mémoire, et un retour vers la terre. L'espace « entre » penser et manger ouvre ainsi la possibilité de clore un cycle de vie et d'espérer une nouvelle rencontre entre l'homme et la nature.
Chen Zhen a été très présent sur la scène artistique occidentale dès les années 1980 avec ses grandes installations évoquant la fragilité de la condition humaine. Sensible au fait que « l'objet est un enfant de l'homme », il assume les nombreuses couches qui façonnent son histoire pour insuffler des récits susceptibles d'établir un dialogue entre les cultures. Très jeune, l'artiste s'est intéressé aux liens entre la philosophie traditionnelle chinoise – interdite à l'époque – et la culture occidentale. Atteint d'une maladie rare, vers la fin de sa vie Chen Zhen a également beaucoup exploré la médecine chinoise, comme s'il avait voulu ouvrir un dernier « entre » et puiser dans l'énergie de sa démarche artistique l'ultime volonté de soigner le monde.

(EN) Entre manger et penser (1990) is a classic sculpture: an old rotisserie containing a burnt newspapers placed on a small box that appears to be its packing crate. Secured to the wall like a bas-relief, the crate serves as a base for the rotisserie and presents the title like the name of a remote provenance or an eternal dilemma.
The imagination and the cultural references of Chen Zhen remained deeply anchored in China. This work thus encapsulates most of the artist's recurrent concerns, which reveal the gap between civilizations of the West and Asia. Where it would be "Western" to see an allusion to the choice to be made between earthly and intellectual sustenance, Chen Zhen expresses himself after the Chinese fashion through metaphors and inversions of ideas. All his elements of language refer to the human body without it ever being represented (rotisserie, newspapers, food and thought). The word *between* is particularly important in that it symbolizes an empty space between two cultures, between two worlds. The "between" remains to be explored and engenders the hope of meetings and the creation of new bonds. The burnt object refers to transformation by fire, an element that is highly symbolic for Chen Zhen. It brings purification and rejuvenation; it enables rebirth through a cleansing of the body and the memory, and return to the earth. The space "between" thinking and eating thus opens up the possibility of closing a life cycle and hoping for a new meeting of mankind and nature.
Chen Zhen was a key presence on the Western art scene as from the 1980s with large-scale installations highlighting the fragility of the human condition. Keenly aware that "the object is a child of man", he takes up the numerous layers that mould its history to insert narratives capable of establishing dialogue between the cultures. When still very young, the artist developed an interest in the links between traditional Chinese philosophy, which was banned at the time, and Western culture. Suffering from a rare disease towards the end of his life, Chen Zhen also explored Chinese medicine as an intent on opening up one last "between" and drawing the ultimate will to heal the world from the energy of his art.

S.A.

CLAIRE FONTAINE

Untitled (Redemptions), 2011
Sacs transparents, canettes recyclées, moteur de boule à facettes / Transparent bags, recycled cans, mirror ball motor

(FR) Claire Fontaine est un collectif d'artistes qui souhaite attirer l'attention du public sur les sujets sensibles de l'actualité des sociétés contemporaines. En 2011, le collectif aborde, avec Untitled (Redemptions), la question cruciale des déchets, de leur recyclage et de l'économie des restes dans le monde d'aujourd'hui – liée à celle d'aliments de plus en plus individualisés dans des *packaging* souvent volumineux. L'œuvre est constituée de sacs poubelles transparents de 200 litres, suspendus au plafond de l'espace d'exposition et contenant des canettes de boisson usagées – l'un de ces sacs tournant sur lui-même. Ces dernières ont été rachetées par les artistes à des vagabonds de San Francisco qui les récupèrent pour les vendre à des centres de recyclage.
La transformation de ces canettes en une sculpture monumentale est à sa manière une autre opération de recyclage, quoique détournée de la filière habituelle.
Cette transfiguration du déchet pourrait donc apparaître comme une apologie du recyclage.
Mais elle souligne aussi le poids de ce qui nous encombre et nous submerge. Elle porte l'histoire des laissés-pour-compte qui ont récolté ces canettes pour en tirer profit. Elle montre que la poubelle des uns est une source de revenus pour d'autres et qu'au geste désinvolte de consommation fait écho le geste de récupération d'une coquille vide pour celui qui n'a pas d'autre horizon que l'instinct de survie. Cette œuvre ne vise donc pas l'esthétisation du déchet. Elle cherche plutôt à jeter à la face de la société de consommation ce qu'elle ne veut pas voir, ce qu'elle se cache à elle-même par le bal incessant de la production de masse et de l'oblitération systématique des déchets.
Mais Untitled (Redemptions) n'est pas non plus seulement une pure dénonciation de la surconsommation. Elle en décortique les rouages pernicieux pour en souligner les conséquences à l'échelle humaine. L'histoire de la récupération des canettes donne une dimension concrète et immédiate à l'idée abstraite et rebattue de l'accroissement des inégalités entre riches et pauvres, que ce soit au sein des pays les plus développés ou entre pays inégalement développés.
Les artistes de Claire Fontaine ne cherchent pas de slogan mais des objets, des mots, des histoires qui disent où les sociétés ont mal, non par goût pour la misère mais pour contribuer à des prises de conscience politiques.

(EN) Claire Fontaine is a collective founded by artists seeking to draw the public's attention to the significant issues of contemporary societies. In 2011, with Untitled (Redemptions), they thus addressed the crucial question of trash, recycling and the economics of waste in today's world in connection with increasingly individualized foodstuffs in often bulky packaging. The work consists of transparent 200-litre bin liners full of used drink cans hanging from the ceiling of the exhibition space, one of which revolving. The artists bought these objects from homeless people in San Francisco, who collect them and sell them to recycling centres. The transformation of these cans into a monumental sculpture is in its own way another operation of recycling, albeit diverted from the usual channels.
While this transfiguration of waste could thus be seen as support for recycling, it also underlines the weight of what encumbers and submerges us. It bears the histories of the outcasts who collected the cans to make some money. It shows that the trash of some is a source of income for others and that the off-hand act of consumption is linked to the act of salvaging an empty container for those who have no horizon other than their instinct of survival. The work does not therefore seek to aestheticize waste but rather seeks to confront the consumer society with what it would rather not see, what it conceals from itself through the uninterrupted dance of mass production and the systematic obliteration of waste.
At the same time, Untitled (Redemptions) does not solely protest against overconsumption but lays its pernicious machinery bare in order to highlight the consequences at the human level. The history of the salvaging of the cans gives a concrete and immediate dimension to the trite, abstract idea of the widening gap between rich and poor both in the most developed countries and between unequally developed countries. The artists of Claire Fontaine do not seek slogans but objects, words and stories that say where societies are going wrong, not in order to champion poverty but to help enhance political awareness.

J.-R. B.

YMANE FAKHIR

(FR) L'ensemble de cinq photographies est constitué d'éléments autonomes dont chacun évoque la façon de voir la nourriture dans l'environnement familial de l'artiste. Cette approche s'appuie sur les rituels familiaux, culturels et religieux. La nourriture y est avant tout matière première prête à être brassée, transformée par des mains expertes. Saine et nécessaire, elle incarne le lien communautaire permettant le partage autour d'événements familiaux, tout comme l'intimité qui unit les mères et les filles depuis plusieurs générations dans ces moments vécus en coulisse.
Très dépouillées formellement, ces photographies mettent en avant le rôle fondamental des femmes dans la gestion de la nourriture au quotidien (Garde-manger, Al fitr). Au-delà du partage avec les proches, le don est fortement présent dans ces évocations du quotidien (L'Invité, Sadaqa) : à travers la nourriture, la femme est garante de la *zakat* (une aumône qui est l'un des cinq piliers de l'islam). Enfin, avec le reflet d'un visage de jeune fille dans l'huile (Huile vierge), la nourriture devient témoin d'un rituel qui marque le passage de l'enfance à l'adolescence, et la recherche d'une pureté prolongée.
L'installation Table rase, composée de trois cercles de bois de différentes dimensions, prolonge les thèmes du partage, du don et du rituel. Ces cercles de bois sont des plateaux pour douze, huit et quatre personnes, en attente d'être montés pour des cérémonies. Des tables vides qui ouvrent sur toutes les interrogations de notre monde face à la nourriture, des plus simples (que mange-t-on ce soir ?) aux plus complexes (abondance, gaspillage, responsabilité écologique, puissance des lobbies agro-alimentaires…).
Ymane Fakhir utilise la photographie, la vidéo et l'installation. Elle articule son travail sur des allers-retours constants entre les deux rives de la Méditerranée, allant chercher au Maroc les lieux, les situations, les personnes qui vont nourrir ses œuvres, mettant ainsi en évidence les différences, voire les contradictions, qui naissent de la confrontation de la culture occidentale avec une culture arabo-musulmane en quête de modernisation. Son champ d'observation s'étend des paysages urbains en mutation aux espaces privés et s'attache à capter ces moments sensibles où une tradition ancestrale perdure tout en portant déjà les indices de son propre effacement.

(EN) The ensemble of the five photographs consists of autonomous elements each of which reflects the way of seeing food in the artist's home environment. This approach rests on family, cultural and religious rituals. Food is first and foremost raw material ready to be worked and transformed by expert hands. Healthy and necessary, it embodies the communal bond making it possible to share in family events as well as the intimate relations established between mothers and daughters over generations in these moments lived behind the scenes.
Formally austere, these photographs highlight the key role of women in everyday's organization of food (Garde-manger, Al fitr). In addition to sharing with family, giving is also strongly present in these evocations of daily life (L'Invité, Sadaqa). Through food, women are responsible for *zakat* (charity, one of the five pillars of Islam). Finally, with the reflection of a girl's face in oil (Huile vierge), food becomes part of a ritual that marks the passage from childhood to adolescence and the effort to attain prolonged purity.
The installation Table rase, consisting of three different sized circles of wood, continues the themes of sharing, giving and ritual. These circles are tabletops for twelve, eight and four people waiting to be set up for ceremonies. Bare tables that trigger all the questions of our world about food, from the simplest (what's for dinner?) to the most complex (abundance, waste, environmental responsibility, the power of the food industry lobbies…).
Ymane Fakhir uses photography, video and installation. She bases her work on constant journeys between the two shores of the Mediterranean, going to seek in Morocco the places, situations and people needed for her works, highlighting the differences and even contradictions born out of the confrontation of Western culture with an Arabian and Islamic culture in search of modernization. Her field of observation extends from the changing urban landscapes to private spaces and she seeks to capture the significant moments where an ancestral tradition persists while already bearing the signs of its obliteration.

S. A.

L'Invité, 2014
Tirage fine art
Fine art print

Sadaqa
Tirage fine art
Fine art print

Garde-manger, 2014
Tirage fine art
Fine art print

Huile vierge, 2014
Tirage fine art
Fine art print

Al fitr, 2014
Tirage fine art
Fine art print

ROBERT FILLIOU

Poï-Poï Bottles, 1961-1970
Coffret en bois, deux bouteilles de bière, règle en bois, rouleau de papier, élastiques / Wooden box, two bottles of beer, wooden ruler, roll of paper, rubber bands

(FR) Les Poï-Poï Bottles (1961-1970) de Robert Filliou appartiennent à ces œuvres où l'artiste réunit arbitrairement quelques objets usagés de la vie courante, les transforme à la marge et les fait tenir ensemble au moyen d'une structure précaire et bricolée, en bois ou en carton. La modestie du dispositif est contrebalancée par de fortes doses d'humour, d'irrévérence et de poésie qui donnent à ces objets une dimension philosophique que l'on comprend mieux lorsqu'on connaît l'un des credo de l'artiste : « L'art est ce qui rend la vie plus intéressante que l'art. » Les objets, dans les œuvres de Robert Filliou, deviennent des personnages qui miment les humains. De même que dans *Bouteille de vin rêvant d'être une bouteille de lait* (1961, musée d'Art moderne de Saint-Étienne), ces bouteilles de bière Poï-Poï créent leur propre label dérisoire et anéantissent par leur bonhomie toute la vanité des marques de produits alimentaires. L'expression « poï-poï » est empruntée par l'artiste au vocabulaire dogon, au nord du Mali, auquel il s'est intéressé par l'intermédiaire de l'ethnologue Hermann Haan et où elle est utilisée pour ponctuer ou clore les conversations.
« Poï-poï » a par ailleurs été le titre de la première exposition personnelle de Robert Filliou, en 1961, avant qu'il ne décline sous différentes formes, dans de multiples lieux, ses maquettes ou installations liées à son projet d'Institut de création permanente dénommé Poïpoïdrome.
Le travail de Robert Filliou sur le langage, les mots, les sons, les images... est une manière de remettre en cause nos habitudes à l'égard des objets de tous les jours et de contester les fondements mêmes de la création artistique. Pour lui, l'œuvre doit être à l'intersection de l'action et de la réflexion. Elle doit amener le spectateur à une interrogation sur ses propres pratiques, dans sa vie de tous les jours. Quoi de mieux pour cela que de partir de deux éléments essentiels à la vie en société : le langage et l'aliment ? Les préoccupations de Robert Filliou sur la parole et l'objet du quotidien se mêlent ainsi dans ces Poï-Poï Bottles. Elles donnent à cette œuvre sa trivialité mais aussi son accessibilité, sa familiarité. Elles font d'elle une Vanité à part entière, renvoyant l'homme à son statut de mortel. La bouteille de bière a vocation à être vidée, l'homme à passer... mais si possible en profitant des choses concrètes de la vie (dont la bouteille de bière fait partie).

(EN) Robert Filliou's Poï-Poï Bottles (1961-1970) are among the works in which the artist arbitrarily gathers used objects of everyday life, transforms them marginally and keeps them together by means of a precarious, makeshift structure of wood or cardboard. The humble nature of the ensemble is counterbalanced by a large dose of humour, irreverence and poetry, which give these objects a philosophical dimension that is better understood in the light of the artist's precept: "Art is what makes life more interesting than art." The objects in Filliou's works become characters that imitate human figures. As in *Bouteille de vin rêvant d'être une bouteille de lait* (1961, musée d'Art moderne de Saint-Étienne), these Poï-Poï beer bottles create their own derisory label and good-naturedly destroy all the vanity of the food brands. The artist heard of the expression "poï-poï", used as a conversational response by the Dogon people in the north of Mali, from the ethnologist Hermann Haan. "Poï-Poï" was also the title of Filliou's first solo show in 1961, before he began producing in a variety of forms and places the objects or installations related to his project for an institute of permanent creation called the Poï-Poïdrom.
Robert Filliou's work on language, words, sounds and images is a way of calling our habitual attitudes towards everyday objects into question and challenging the very basis of artistic creation. For him, the work must be born at the intersection of action and reflection. It must prompt viewers to question the practices adopted in their everyday life. What better starting point could there be than language and food, two essential elements of social life? Filliou's concerns about everyday objects and words thus come together in these Poï-Poï Bottles and make the work commonplace but also accessible and familiar. They make it an authentic Vanitas image, reminding human beings of their mortality. It is the essential nature of the bottle of beer to be emptied and of the human being to pass away, but after taking advantage where possible of the concrete things of life, which include bottles of beer.

J.-R. B.

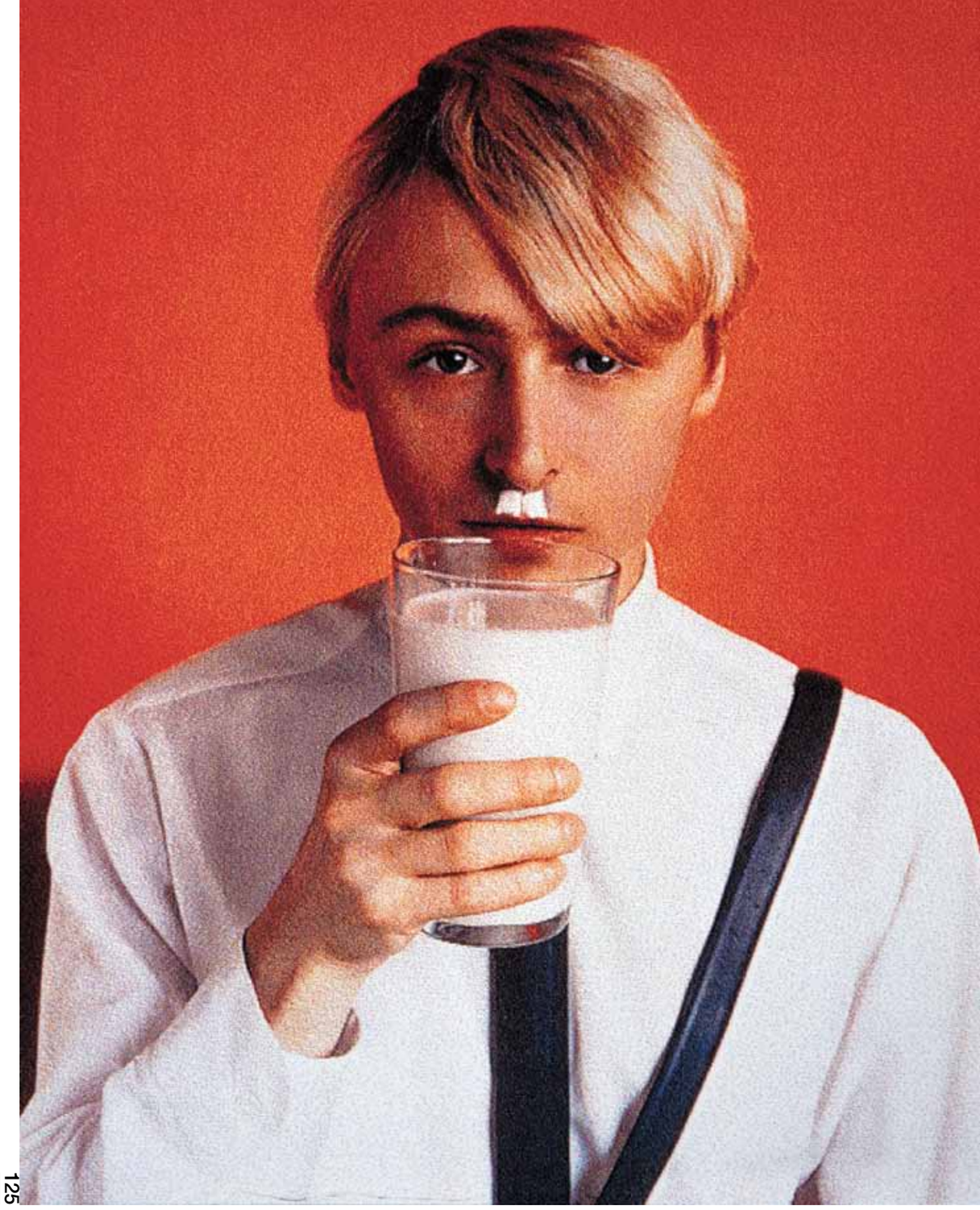
GENERAL IDEA

Nazi Milk, 1979-1990
Laque sur vinyl
Lacquer on vinyl

(FR) Nazi Milk, œuvre phare du collectif, relève d'une construction précise. Un jeune garçon buvant un verre de lait garde sur la lèvre supérieure une trace du breuvage sous la forme d'une petite moustache carrée. Cheveux d'un blond douteux, chemise blanche, cravate noire, regard ironique et sourire en coin : le portrait s'inscrit sur un fond rouge qui renvoie aux couleurs fréquemment utilisées par les partis des extrémistes.
Comme souvent avec General Idea, le message recèle différentes couches de langage. Pour Nazi Milk, les artistes empruntent ouvertement aux stéréotypes de la publicité en mettant en place le parasitage subtil qui caractérise leur signature : les dimensions de l'image proches de l'affiche de rue, le contraste des couleurs, le verre de lait placé au centre de l'image. Cependant, l'ensemble dysfonctionne et dérange : pourquoi n'y a-t-il pas de slogan incitant à boire ce lait ? Pourquoi la pureté du blanc est-elle autant mise en valeur par la violence du rouge sang ? Pourquoi ce regard et ce sourire ambigus ? Pour chercher notre approbation ou réveiller notre sens critique ?
La provocation se lit au fond des yeux du jeune homme, à travers cette petite lueur amusée qui, au-delà de l'allusion raciste, utilise le ressort de la sexualité, comme dans beaucoup d'images publicitaires liées à la nourriture.
Considéré comme pionnier de l'Art conceptuel, le collectif canadien General Idea (Felix Partz, Jorge Zontal et AA Bronson) utilise le mode du détournement pour attaquer la société de consommation, notamment le fascisme latent et la volonté d'uniformisation induits par la publicité. Conscient de la force et de l'emprise des médias de masse, General Idea fait le pari que l'art peut gagner le pouvoir de s'introduire lui aussi dans tous les domaines de la société. Se qualifiant lui-même de « parasite culturel », le collectif brandit une autodérision teintée de glamour pour mettre en place une vaste entreprise de retournement des valeurs et des idées reçues. S'attaquant à la signature individuelle et autoritaire de l'artiste, au statut de l'œuvre d'art, n'épargnant ni les médias, ni le consumérisme, ni le *star system*, ni la sexualité, c'est sur fond de montée du Sida que les artistes de General Idea développent pendant une vingtaine d'années une œuvre critique et visionnaire dont la pertinence politique reste d'actualité.

(EN) Nazi Milk, key work of the collective, shows a youth drinking a glass of milk, which has left a small square moustache on his upper lip. Blond hair, white shirt, black tie, ironic expression and faint smile: the portrait is set against a red background recalling the colours frequently used by parties of the extreme right or left. As often with General Idea, the message conceals various linguistic layers. For Nazi Milk, the artists openly draw upon the stereotypes of advertising for the purposes of the subtle parasitism that characterizes their work: the poster-like measurements of the image, the contrasting colours and the central position of the glass of milk.
The overall image is, however, dysfunctional and disturbing. Why is there no slogan urging us to drink milk? Why is the purity of the white set off by the violence of the blood red? Why the ambiguous expression and smile? To seek our approval or to awaken our critical sense?
The provocation can be read deep in the youth's eyes, in the small gleam of amusement that, in addition to its racist allusion, uses the urge of sexuality like so many other advertising images related to food.
Regarded as pioneers of conceptual art, the General Idea Canadian collective of Felix Partz, Jorge Zontal and AA Bronson used displacement to attack the consumer society and especially the latent fascism and desire for uniformity induced by advertising. Conscious of the power and influence of the mass media, General Idea sought to show that art too is capable of entering into all the different domains of society. Describing itself as a "cultural parasite", the group employed self-mockery tinted with glamour in a large-scale subversion of received ideas and values. Against the background of the rising tide of AIDS, attacking the individual, authoritative signature of the artist and the status of the work of art as well as the mass media, consumerism, the star system and sexuality, the artists of General Idea developed critical and visionary work that still retains its political relevance some twenty years later.

S. A.



SUBODH GUPTA

Curry 2 (3), 2005
Acier inoxydable
Stainless steel

(FR) Les installations de Subodh Gupta se présentent presque toujours sous forme d'accumulations d'objets représentatifs de la culture indienne, principalement des casseroles et des ustensiles en inox. L'opulence n'est pourtant pas la caractéristique première d'un pays devant nourrir plus d'un milliard d'êtres humains. C'est cette tension entre une apparente richesse et un risque de famine que souligne *Very Hungry God*, un amoncellement de gamelles formant une tête de mort.
Utiliser des ustensiles de cuisine ne peut pas être anodin : les comportements dans une cuisine sont le reflet d'une civilisation. On peut y déceler les traditions d'un pays : la répartition des tâches en fonction des sexes par exemple. Ainsi, surtout à Bombay, les femmes cuisinent chaque matin le déjeuner de leur mari et le confient ensuite à des porteurs – les *dabbawallahs* – afin qu'il soit livré à l'heure sur le lieu de travail de leur époux. Cette pratique découle d'un attachement profond aux coutumes : le fait de manger un repas préparé par sa femme est l'unique garantie de se nourrir selon les prescriptions de sa caste. On pourrait comparer ce réseau de distribution tentaculaire, quasiment infaillible malgré son absence d'organisation apparente, aux accumulations déstructurées de l'artiste créant pourtant toujours un agencement facilement identifiable.
L'œuvre Curry 2 (2005) marque un tournant dans les installations constituées d'ustensiles, puisqu'au chaos habituel s'oppose ici l'ordonnancement d'une étagère de cuisine européenne. Les œuvres de Subodh Gupta sont ainsi des précipités d'une culture indienne tiraillée entre coutumes et occidentalisation. D'un point de vue plastique, l'amoncellement s'inscrit dans la lignée des œuvres du Nouveau Réalisme, celles d'Arman et de César notamment. Les liens entre cette abondance d'objets détournés de leur usage premier et le développement de la société de consommation à l'échelle mondiale peuvent être soulignés aussi bien chez les Nouveaux Réalistes, dès les années 1960, que chez Subodh Gupta à partir des années 1990.

(EN) Subodh Gupta's installations nearly always take the form of accumulations of objects representing Indian culture, mainly pans and utensils of stainless steel. Opulence is not, however, the primary characteristic of a country that has to feed over a billion human beings. It is this tension between apparent wealth and the risk of famine that is highlighted by *Very Hungry God*, an assemblage of lunch boxes forming a skull. The use of cooking utensils is necessarily significant, as behaviour in the kitchen reflects a civilization. The traditions of a country can be revealed there, such as the division of tasks according to gender. Above all in Bombay, the wife cooks her husband's lunch every morning and sends a *dabbawallah* or porter to deliver it on time at his workplace. This practice stems from deep attachment to customs, as eating a meal prepared by one's wife is the only way to ensure compliance with the dietary requirements of one's caste. We could compare this distribution network, almost infallible despite its apparent lack of organization, with the artist's assemblages, which are unstructured but always create a readily identifiable order. Curry 2 (2005) marks a turning point in the installations made up of utensils, as the usual chaos is replaced here by the order of European kitchen shelves. Subodh Gupta's works are thus precipitates of Indian culture torn between tradition and westernization. In artistic terms, the assemblage follows on from the New Realism movement and especially the works of Arman and César. The links between this profusion of objects diverted of their primary use and the worldwide development of the consumer society is highlighted both by the New Realists as from the 1960 and by Subodh Gupta as from the 1990s.

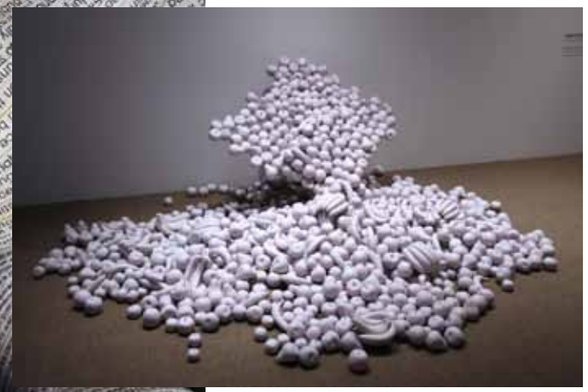
C. C. & E. L.

MARTAND KHOSLA

(FR) L'installation 21 articles (2011) de Martand Khosla est composée d'une multitude de petites sculptures en polystyrène évoquant des formes de fruits, recouvertes de bandelettes de papier imprimé, découpé ligne par ligne et recouvrant scrupuleusement ces formes. Le texte ainsi décomposé est un jugement de la Haute Cour de justice indienne datant de 1985 et affirmant le droit des habitants des bidonvilles et des sans-domicile à vivre dans la dignité. Ce texte, très connu en Inde, est communément appelé le jugement Olga Tellis, du nom d'une des pétitionnaires qui contestait la décision prise en 1981 par l'État du Maharashtra et par la ville de Bombay d'expulser de force les populations vivant dans la rue et de détruire leurs habitats de fortune. L'argument du jugement réside dans le fait que le droit à la vie comporte le droit à la subsistance. Les juges ont considéré qu'en expulsant les plus démunis, on leur retire leurs maigres moyens de subsistance et donc leur droit à la vie. Ils reconnaissent ainsi ce dernier, inscrit dans la constitution indienne, comme supérieur à tout autre droit.
À travers cette installation, l'artiste cherche à attirer l'attention sur ces populations fragiles et notamment sur les vendeurs de fruits, présents dans les rues de nombreuses villes du monde, qui n'ont souvent que ce menu commerce pour subsister. Là où d'autres artistes insistent sur la place primordiale du paysan dans l'accès à l'alimentation, Martand Khosla souligne, lui, le rôle essentiel de ces modestes agents commerciaux dans la chaîne alimentaire, souvent méprisés et situés au plus bas de la hiérarchie sociale. Cette œuvre prend place dans une longue tradition de l'histoire de l'art qui a vu de nombreux artistes chercher à mimer de vrais fruits, le plus souvent pour mettre à l'épreuve leur virtuosité technique, leur aptitude au trompe-l'œil, parfois aussi pour alimenter la thématique du *memento mori* ou encore à des fins purement décoratives. Ici, le souci de réalisme présent dans les silhouettes des fruits, les pédoncules, l'étalage comme sur un marché, la référence à la corne d'abondance... est contrebalancé par le traitement de la surface qui fait comprendre au visiteur qu'il y a autre chose à voir qu'une simple nature morte.

(EN) Martand Khosla's installation 21 articles (2011) consists of a multitude of small polystyrene, fruit-shaped sculptures carefully covered with strips of printed paper cut out line by line. The dismembered text is a verdict of the Indian Supreme Court dated 1985 asserting the right of pavement dwellers to live in dignity. Very well known in India, this text is commonly referred to as the Olga Tellis judgement, after the name of one of the claimants who challenged the decision taken in 1981 by the state of Maharashtra and the Bombay municipal council to evict people living in the streets by force and demolish their makeshift dwellings. The judgement is based on the fact that the right to life includes the right to livelihood. The judges decided that evicting the most disadvantaged deprived them of their scanty livelihood and hence their right to life. The latter, guaranteed in the Indian constitution, is thus recognized as superior to all other rights. Through this installation, the artist seeks to draw attention to these vulnerable sections of the population and in particular to the fruit sellers found on the streets of many cities throughout the world, for whom this trade is often their sole livelihood. Where other artists insist on the paramount role of the farmer in access to food, Martand Khosla underscores the essential part played in the food chain by these modest traders, often despised and located on the bottom rung of the social ladder. The work is a continuation of a long tradition of history of art, whereby many artists have attempted to imitate real fruit, generally in order to display their technical prowess and illusionistic skills but sometimes also as *memento mori* works or for purely decorative purposes. The concern for realism shown in the shapes of the pieces of fruit, their stalks, the display as in a street market and the reference to the horn of plenty is counterbalanced by the treatment of the surface, which tells the visitor that there is more to be seen here than a simple still life.

J.-R. B.



21 articles, 2011
Polystyrène, papier collé / Polystyrene, glued paper
Œuvre exposée au / Work exhibited at the
SESC Pinheiros, São Paulo

JANNIS KOUNELLIS

(FR) L'installation de Jannis Kounellis est composée de sacs de jute étendus sur le sol, cousus les uns aux autres, et d'un tas de graines de tournesol. L'œuvre est scénographiée et sculptée par la lumière. Les matériaux utilisés ici appartiennent au monde agricole ; ils en sont même des archétypes. Les sacs servent à transporter les semences qui seront ensuite transformées en graisse alimentaire. Le tournesol est à la fois un produit naturel et un produit phare de l'agriculture ; il parle à l'Europe entière puisqu'elle tire de lui une des huiles les plus consommées sur son territoire. L'assemblage de Jannis Kounellis exprime avec une poésie palpable l'Italie en pleine mutation des années 1950-1960. L'artiste a en effet quitté la Grèce pour l'Italie en 1956. Il y découvre les avant-gardes dans un pays tiraillé politiquement par les extrêmes. Le débat très ancien opposant nature et culture se cristallise dans le sud de l'Europe à cette époque. Il accompagne la mutation d'un monde profondément rural soumis à la pression industrielle et urbaine. La croyance dans le progrès est pourtant sérieusement mise en doute par un artiste comme Jannis Kounellis. Il est l'un des nombreux déçus de la modernité. À la froideur des machines, il répond avec le vivant, le précaire et l'observation du temps qui passe.
L'Arte Povera – auquel il est rattaché – ne peut donc pas être lu comme une simple version italienne du minimalisme. À l'hygiénisme des Américains répond la chaleur des matériaux utilisés par le mouvement italien. D'ailleurs, l'Arte Povera préfère les lieux chargés d'histoire aux *white cube* ; ainsi, lorsque Jannis Kounellis a dû investir un musée, il a préféré y installer des chevaux et de la paille plutôt que de le laisser immaculé. L'œuvre de Jannis Kounellis est marquée par une puissance poétique au service d'un idéal politique fort. L'art reste définitivement pour lui *cosa mentale* : nourriture pour l'esprit.

(EN) Jannis Kounellis's installation consists of sacks stitched together and stretched out on the ground and a heap of sunflower seeds. The work is staged and sculpted by light. The materials used here belong to the agricultural world and are indeed prototypes of it. The sacks are used to transport seeds, which will then be transformed into edible oil. The sunflower is a natural produce and a primary product of agriculture at the same time. It is known throughout Europe, being the source of one of the most consumed oils in its various territories. The artist's assemblage captures the rapidly changing Italy of the 1950s and '60s with palpable poetry. It was in 1956 that he left Greece for Italy, where he discovered the avant-garde artists of a country politically torn between two extremes. The age-old dichotomy of nature and culture crystallized in southern Europe at that time parallel to the transformation of a deeply rural world subjected to industrial and urban pressure. Belief in progress is, however, seriously called into question by an artist like Kounellis, one of many disenchanted with modernity, who responds to the coldness of machinery with the living, the fleeting and observation of the passing of time. The Arte Povera movement, to which he belongs, cannot therefore be seen simply as an Italian version of Minimalism, since the antiseptic work of the Americans contrasts with the warmth of the materials used by the Italians. Moreover, the Arte Povera prefers places laden with history to the white cube. When invited to work in a gallery, Kounellis thus filled it with horses and straw rather than leaving it immaculate. The artist's work is characterized by poetic power at the service of strong political ideals. For him, art definitively remains *cosa mentale*, something mental, food for the mind.

C.C. & E.L.

Sans titre, 1968
Sacs de jute, graines de tournesol
Jute sacks, sunflower seeds

LOS CARPINTEROS

(FR) Los Carpinteros est un collectif d'artistes fondé à Cuba en 1991 par Alexandre Arrechea, Dagoberto Rodríguez Sánchez et Marco Castillo Valdés. Ce n'est que trois ans plus tard qu'ils renoncent à leur identité personnelle et se dotent de cette appellation qui signifie « les charpentiers ». Depuis 2003, Alexandre Arrechea s'est détaché du groupe. L'œuvre de Los Carpinteros évoque la politique, les traditions, la nourriture et le sexe. Ils produisent le plus souvent des œuvres en bois ou en brique dont la structure est apparente. Cet usage de matériaux recyclés s'explique dans le contexte de la révolution cubaine et de la récession qui touchait particulièrement ce pays dans les premières années de travail du collectif.
Dans Luz dentro de pan (2011-2012), c'est une autre matière facilement accessible qui est utilisée : le pain. La sculpture est formée d'un rai de lumière, issu d'un laser, qui traverse un pain circulaire avant de ressortir à l'autre extrémité, formant une croix lumineuse à l'extérieur de la miche. Los Carpinteros affirme que « ce projet veut démontrer comment la lumière peut passer à travers le pain ».
Le pain possède une dimension symbolique très importante dans de nombreuses cultures et pour plusieurs religions. Malgré la diversité culturelle de Cuba, le pays est traditionnellement catholique. L'athéisme d'État rendait impossible l'exercice des cultes avant 1992, mais la religion a repris du terrain après cette date.
Le pain est un aliment fort dans la symbolique sociale : il peut être partagé et constitue la base de la nourriture dans la plupart des pays du monde. Or, avec l'embargo des États-Unis contre Cuba et la politique du revenu unique, rien de ce qui n'est pas essentiel ne peut passer les frontières. Bien que les foyers ne connaissent quasiment ni le chômage, ni la faim, ils ne peuvent accéder qu'aux ressources de première nécessité. On peut penser que c'est ce contexte qui a poussé le collectif à se considérer autant comme des artisans que comme des artistes. Leur œuvre revendique un statut artistique bien particulier : dans un pays où tout le monde reçoit le même salaire, affirmer l'importance de l'artiste dans la construction de la société n'est pas anodin.

(EN) The collective Los Carpinteros was founded in Cuba by Alexandre Arrechea, Dagoberto Rodríguez Sánchez and Marco Castillo Valdés in 1991. It was not until three years later that they renounced their personal identities to become "the carpenters". Alexandre Arrechea left the group in 2003. Los Carpinteros address politics, traditions, food and sex in their work, which are generally made of wood or brick with an apparent structure. This use of recycled materials is explained by the context of the Cuban revolution and the recession that struck the country particularly in the early years of the collective's activities. Luz dentro de pan (2011-2012) uses another easily accessible material. The sculpture consists of a beam of light from a laser shone into one end of an open ring of bread and apparently coming out at the other so as to form a luminous cross outside it. According to the artists, the project shows how light can pass through bread. Bread has great symbolic importance in many cultures and religions. Despite Cuba's cultural diversity, the country is traditionally Catholic and religion has regained ground after the end of state atheism in 1992.
Bread is strongly symbolic also at a social level, as it can be shared and constitutes the basic foodstuff in most countries of the world. With the American embargo on Cuba and the single-income policy, however, nothing non-essential is allowed to pass the frontiers. Even though unemployment and hunger are practically unknown, households only have access to the basic necessities. It may well be this context that led the collective to consider themselves craftsmen just as much as artists. Their work lays claim to a very particular artistic status. In a country where everyone receives the same wages, it is no light matter to assert the importance of the artist in the construction of society.

C.C. & E.L.

Luz dentro de pan, 2011-2012
Pain, projecteur, miroirs, bois
Bread, spotlight, mirrors, wood
Œuvre exposée au / Work exhibited at the musée Ariana, Genève

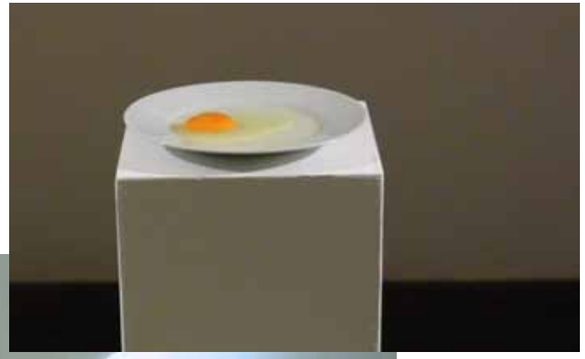
ANNA MARIA MAIOLINO

(FR) Entrevidas est la réactivation d'une installation initialement conçue en 1981 au Brésil, où cette artiste d'origine italienne s'est établie dès 1960. Il s'agissait à cette époque, pour l'artiste, de traverser méticuleusement un espace jonché de 70 douzaines d'œufs de poules, disposés à même le sol, et d'inviter le public à faire de même. Dans sa configuration de 2014, il n'y a plus de chemin tracé pour inviter le public à traverser l'œuvre et un œuf cassé, posé dans une assiette, a été ajouté au centre de l'installation, sur un socle haut. L'œuf peut être vu à la fois comme un aliment de consommation courante, accessible au plus grand nombre ; comme un aliment de fête, traditionnellement consommé pour Pâques, après quarante jours de carême « maigres » ; comme un symbole de régénération ; ou encore comme une forme parfaite, selon un mythe artistique entretenu au moins depuis Piero della Francesca jusqu'à Dalí.
Mais l'expression « marcher sur des œufs » vient immédiatement à l'esprit, soulignant la fragilité de ces coquilles livrées aux pieds des hommes. On peut y lire aussi bien la sensibilité féministe d'une artiste remettant en cause les notions de fort et de faible, que la volonté de mettre à l'épreuve les sensations physiques du corps humain. 1981 correspond en effet à une période d'assouplissement de la dictature militaire alors en place au Brésil. Imaginer la performance de l'artiste enjambant, sur la pointe des pieds, son installation suffit à rappeler la tension et la crainte générées par la dictature.
Mais si l'artiste fait appel, dans cette œuvre, à l'angoisse de la mort, elle réaffirme aussi la toute-puissance de la vie, à travers la symbolique de l'œuf. La puissance allégorique et métaphorique de la nourriture, d'une manière plus générale, est omniprésente dans l'œuvre d'Anna Maria Maiolino, qui s'inscrit dans la lignée du Mouvement anthropophage brésilien. Depuis les années 1990, elle réalise notamment des installations à partir de terre crue, modelant des centaines de petites sculptures qui évoquent explicitement saucisses, boudins, pains, biscuits…
Le réalisme du traitement, la qualité tactile de la terre et l'accumulation de ces petites formes primitives, juxtaposées comme sur la plaque d'un pâtissier, font appel à plusieurs sens du spectateur : vue, goût, toucher. Ils cherchent à montrer comment les expériences sensorielles peuvent modifier notre perception du monde, notre capacité à le comprendre et notre comportement à son égard.

(EN) Entrevidas is the revival of an installation initially designed in 1981 in Brazil, where this artist of Italian origin moved in 1960. It involved the artist carefully crossing a space with 70 dozen eggs scattered on the ground and inviting viewers to do the same. In its configuration of 2014, there is no longer a path marked out for the public to walk and a tall plinth supporting a plate with a broken egg is added in the centre. The egg can be seen at the same time as an article of everyday consumption accessible to the vast majority, a festive food traditionally associated with Easter after the forty days of Lent, a symbol of regeneration and a perfect form according to an artistic myth stretching at least from Piero della Francesca to Salvador Dalí. The expression "walking on eggshells" also comes immediately to mind, however, underlying the aspect of fragility with respect to human feet, as does a feminist challenge to the concepts of strength and weakness, and a desire to put the physical sensations of the human body to the test. The year 1981 corresponded in fact to a period of relaxation in the military dictatorship then in power in Brazil. The idea of the artist making her way through her installation on tiptoe is enough to recall the atmosphere of tension and fear generated by the regime. However, if the artist evokes the anguish of death in this work, she also reaffirms the absolute power of life through the symbolism of the egg. In a broader sense, the allegorical and metaphorical power of food is omnipresent in Maiolino's work, which is rooted in the Brazilian Anthropophagous Movement. Since the 1990s she has worked primarily on installations involving the use of clay to make hundreds of small sculptures in the explicit shape of sausages, loaves, biscuits and so on… The realism of the approach, the tactile quality of the clay and the accumulation of these small primitive forms, laid out as though on a pastry cook's oven tray, involve the viewer's senses of sight, taste and touch. They seek to show how sensory experience can alter our perception of the world, our ability to understand it and our attitude towards it.

J.-R. B.

Entrevidas, 1981/2014
Technique mixte / Mixed media
Œuvre exposée au / Work exhibited at the
SESC Pinheiros, São Paulo



MARCELLO MALOBERTI

(FR) La voglia matta (2012) est une installation conçue pour l'exposition «Food» dès sa première étape à Genève. Elle est constituée d'une fontaine similaire à celle que les marchands ambulants utilisent, en Italie, pour maintenir au frais les portions de noix de coco qu'ils vendent aux passants. On peut la rattacher à la tradition artistique de la sculpture éphémère en même temps qu'à l'imaginaire urbain et populaire qui est toujours présent dans l'œuvre de Marcello Maloberti. Elle joue sur la tension qui existe entre ces deux mondes: celui de l'art savant et de l'art populaire, le banal et le précieux, l'objet de la rue et celui de musée, un décorum utilitariste et une petite musique poétique... Elle cherche aussi à provoquer un sentiment d'absurdité en détournant cet objet qui perd toute fonctionnalité une fois mis dans le contexte muséal.
Le vacarme créé par le son amplifié de l'eau des fontaines de Milan accentue en effet ce sentiment de vanité. La présence de son amplifié en fait un «ready-made aidé», pour reprendre la terminologie de Marcel Duchamp. Pour autant, en raison même de sa fonction, cette œuvre entretient une relation explicite avec le premier ready-made de ce dernier, intitulé *Fontaine* (1913). Marcello Maloberti ne cherche cependant pas seulement à promouvoir un objet usuel à la dignité d'objet d'art. Il en fait le symbole d'une société qui revêt de nombreux aspects absurdes. La noix de coco n'est pas ici célébrée pour elle-même mais comme icône d'une nature nourricière devenue accessible uniquement par le truchement d'accessoires urbains plus ou moins apparentés à des décors d'opérette. Ces derniers entretiennent l'illusion d'une ville perçue comme pays de Cocagne alors même qu'ils nous éloignent d'un rapport direct aux produits frais non accaparés par l'industrie alimentaire, qui deviennent ce qu'il y a de plus rare et précieux. Or c'est bien de fraîcheur et d'illusion de fraîcheur que parle cette fontaine... Il mêle dans son œuvre des images de sociétés traditionnelles en voie d'extinction et des représentations de mondes émergents. Son regard est à la fois nostalgique et sensible aux changements anthropologiques des sociétés contemporaines. Il nous renvoie avec cette œuvre à notre statut d'êtres urbains, à ces générations de l'après Seconde Guerre mondiale, qui sont les premières à vivre majoritairement dans des villes.

(EN) La voglia matta (2012) is an installation designed for the first stage of the exhibition "Food" in Geneva. It consists of a fountain similar to the ones used by hawkers in Italy to sell cool, fresh slices of coconut to passersby. There are thus connections both with the artistic tradition of ephemeral sculpture and at the same time with the popular, urban collective consciousness that is always present in Marcello Maloberti's work. It exploits the tension existing between the two worlds of scholarly and popular art, the trivial and the priceless, the street and the museum, utilitarian decorum and a snatch of poetic music… It also seeks to arouse a sense of absurdity through subversion of the object, which loses all its functionality once placed in the museum context. The din created by the amplified sound of the fountains in Milan accentuates this sense of pointlessness. Maloberti's installation is thus a ready-made only in appearance, as the presence of amplified sound transforms it into what Duchamp called an "assisted ready-made". At the same time, precisely by virtue of its function, this work maintains an explicit relationship with *Fountain* (1913), Duchamp's first ready-made. Marcello Maloberti does not seek, however, solely to elevate an everyday object to the status of art but also makes it the symbol of a society with many absurd aspects. The coconut is not celebrated here for itself but as an icon of nourishing nature made accessible only by means of urban accessories more or less akin to the props of operetta. These maintain the illusion of a town perceived as a land of plenty while at the same time taking us away from any direct relationship with fresh produce not monopolized by the food industry, which thus becomes something most rare and precious. It is indeed of freshness and the illusion of freshness that this fountain speaks. His work melts together images of traditional societies on the way to extinction with representations of emergent worlds. His vision is nostalgic and sensitive to the anthropological changes of contemporary societies at the same time. With this work, he confronts us with our status as urban beings, as members of the post-war generations that were the first to live for the most part in cities.

J.-R. B.

La voglia matta, 2012
Fontaine en acier, eau, noix de coco, radios
Steel fountain, water, coconuts, battery radio

GORDON MATTA-CLARK

(FR) Food est un restaurant cofondé par Gordon Matta-Clark en 1971 dans SoHo, à New York. Dans cette entreprise gastronomique, Gordon Matta-Clark s'entoure d'artistes, d'étudiants et de danseurs de la compagnie Carol Goodden. Il en fait un lieu de performances et de rencontres ; il y compose des menus pour le moins singuliers (un repas constitué d'os par exemple) ou invite en tant que chefs de grands artistes tels que Donald Judd. Le film Food retrace vingt-quatre heures de la vie de ce restaurant, de l'achat des aliments au marché aux poissons jusqu'à la cuisson du pain le lendemain.
Le SoHo des années 1970 est loin de ressembler au beau quartier qu'il est aujourd'hui : lieu malfamé s'il en est, il voit se côtoyer junkies et artistes ne pouvant s'autoriser des loyers plus élevés. Ce n'est pas un hasard si un grand nombre de collectifs y bourgeonne : l'époque est au « faire ensemble » et à la transdisciplinarité. Au même moment, dans SoHo, se développe Fluxus, un mouvement qui brouille la frontière entre l'art et la vie en organisant notamment des actions dans des lieux publics ou en fondant des *Flux-houses*.
En 1972, il voyage en Europe et développe une démarche artistique qui le rend célèbre : il découpe des bâtiments entiers, comme ceux du quartier Beaubourg, à Paris, en 1975, et documente ces interventions. Quoique antérieur, le film Food comporte pourtant déjà toutes les composantes de ce travail : il témoigne de l'éphémère et en fixe la trace. Les œuvres de Gordon Matta-Clark, à l'instar de Food, sont des documents d'archives qui accèdent au rang d'œuvres d'art. Il fila la métaphore culinaire tout au long de sa vie. Trois opérations sont nécessaires à ses yeux pour réaliser une création : la sélection des ingrédients dans leur forme première, la préparation qui les modifie et enfin leur cuisson par la flamme ou le temps. La cuisine devient ainsi la métaphore de son propre procédé artistique, qui révèle l'alchimie à l'œuvre dans la transformation des éléments, qu'ils soient alimentaires, artistiques ou architecturaux.

(EN) Food was the name of a restaurant founded by Gordon Matta-Clark and others in the SoHo district of New York in 1971. Surrounded in this gastronomic enterprise by artists, students and dancers of the Carol Goodden company, he made it a place for performances and meetings, composing menus that were odd to say the least (e.g. a meal made up of bones) and inviting great artists like Donald Judd to cook. The film Food captures twenty-four hours in the life of this restaurant, from the buying of food at the fish market to the baking of bread the following day.
The SoHo of the 1970s was a far cry from the nice neighbourhood of today. A place of ill-repute if there ever was one, it was inhabited by junkies and artists, people unable to afford higher rents. It is no coincidence that a large number of collectives were born there in that period of joint creation and transdisciplinarity. It was at the same time, in SoHo, that Fluxus developed, a movement that disrupted the boundaries between art and life, above all by staging actions in public places and setting up *Flux-houses*. Matta-Clark went to Europe in 1972 and developed the artistic approach that made him famous, which involved slicing whole buildings in half, as in the Beaubourg district of Paris in 1975, and documenting the operations. Though earlier, the film Food already encapsulates all the components of this work, attesting to the ephemeral and capturing its traces. Like Food, Matta-Clark's works are archival documents that attain the level of art. He developed the culinary metaphor all through his life. In his view, three operations were essential to creation: the selection of ingredients in their initial form, their alteration through preparation, and finally cooking by fire or time. Cuisine thus became the metaphor of his artistic process, which reveals the alchemy at work in the transformation of elements, be they alimentary, artistic or architectural.

C.C. & E.L.

Food, 1972
Vidéo noir et blanc, 43 min
Black and white video, 43 min.

CILDO MEIRELES

«Inserções em circuitos ideológicos»,
1 – Projeto Coca-Cola, 1970
Bouteilles de Coca-Cola, texte sérigraphié
Bottles of Coke, silkscreen-printed text

(FR) La série «Inserções em circuitos ideológicos» est le résultat d'un mode opératoire défini par l'artiste: «Imprimer des informations et des opinions critiques sur des bouteilles puis les remettre en circulation». Il s'agit de renverser le principe du «ready-made» initié par Marcel Duchamp: non pas introduire dans le monde de l'art un objet du quotidien mais livrer un objet politico-artistique au hasard du réseau des produits de grande consommation. Dans 1 – Projeto Coca-Cola (1970), il en va ainsi des bouteilles de Coca-Cola annotées par l'artiste avec des messages comme «Yankees go home», «Which is the place of the work of art?» ou le schéma de fabrication d'un cocktail Molotov. Cildo Meireles ne cherche pas prioritairement à faire de ces objets des œuvres d'art. Il les voit plutôt comme des incitations à l'action et à la participation de tous au débat public. Ils contribuent ainsi à la déconstruction du système artistique, n'importe qui pouvant mettre en place ce type d'action. Ils remettent en outre en cause l'inquiétante familiarité que l'on peut entretenir avec ces objets banals, qui atteignent toutefois ce qu'on a de plus intime à travers tout ce qu'on ingère. Ils posent enfin la question de la circulation de l'information, de son contrôle, du circuit globalisé emprunté par les objets, des possibilités de parasiter et de détourner ce réseau qui empêche, selon l'artiste, toute forme de pensée critique. Cette action artistique vise en effet à attaquer la notion même de circuit en faisant en sorte qu'il se retourne contre lui-même...
Cette démarche est représentative de l'œuvre de Cildo Meireles qui emprunte régulièrement les voies de l'humour, de la dérision, du détournement et du politique.
En tant qu'artiste, il considère «le sensoriel comme forme de connaissance et de conscience». Son travail peut être comparé à l'Art conceptuel américain mais son statut d'artiste engagé, sa pratique ancrée dans un contexte historique précis (celui du Brésil, après le coup d'État de 1964) lui confèrent une dimension subversive et témoignent d'un engagement social authentique. Ces modestes bouteilles expriment sa capacité à partir de l'univers familier pour tendre vers des objets politico-philosophiques et à interpeller le spectateur par le biais de ce qui le touche au plus près – ici une boisson de consommation (trop?) courante.

(EN) The project entitled "Inserções em circuitos ideológicos" is the result of a procedure described by the artist as printing critical opinions and information on bottles and then putting them back in circulation. This constitutes a reversal of the principle of the ready-made initiated by Marcel Duchamp: not introducing an everyday object into the world of art but consigning a political/artistic object to its random fate in the system of products of mass consumption. His 1 – Projeto Coca-Cola (1970) thus featured bottles of Coke marked by the artist with messages like "Yankees go home" and "Which is the place of the work of art?" or instructions for making a Molotov cocktail. Cildo Meireles does not seek primarily to turn these objects into artworks but sees them rather as an invitation to action and the participation of everyone in public debate. They thus contribute to dismantling the art system, as anyone at all can undertake this type of action. He also calls into question the disturbing familiarity that can be developed with these simple objects that reach, however, our innermost depths through what we imbibe. Finally, they raise the question of the circulation of information, its control, the global circuit borrowed from objects and the possibilities of parasitizing and diverting this network, which the artist sees as preventing any form of critical thought. The aim of this artistic action is indeed to attack the very concept of the circuit by turning it against itself...
This step is representative of Cildo Meireles's work, which regularly draws upon the approaches of humour, derision, diversion and politics. As an artist, he regards "the sensory as a form of knowledge and consciousness". While his work can be compared to American conceptual art, his status as an engaged artist and his practice anchored in a precise historical context (Brazil after the coup d'état of 1964) endow him with a subversive dimension and bear witness to authentic social commitment. These modest bottles express his capacity to address political and philosophical issues by starting from the familiar universe and to challenge viewers by means of what is closest to them, in this case an (excessively?) popular soft drink.

J.-R. B.

ANTONI MIRALDA & DOROTHÉE SELZ

Miralda-Selz traiteurs coloristes, 1971
Pains colorés
Coloured loaves

(FR) Antoni Miralda et Dorothée Selz ont entrepris une collaboration artistique à Paris à la fin des années 1960 jusqu'en 1972. Proches des expérimentations de Daniel Spoerri et de son Eat Art, et autour de Pierre Restany, ils ont participé à une aventure artistique performative en créant des sculptures comestibles et en organisant des cérémonies spectaculaires où les hôtes étaient invités à consommer leurs œuvres.
Ces pains colorés sont issus de leurs premiers travaux communs commencés en 1967. Rares sont les œuvres conservées de cette époque, du fait de leur fragilité et du caractère éphémère induits par le mode opératoire de leur création. Fabriqués par les artistes aidés de boulangers, ces objets ont la forme et la texture de pains, mais sont rendus méconnaissables par l'emploi de colorants alimentaires – des verts, des bleus, des rouges et roses criards. À l'inverse d'un trompe-l'œil, ces sculptures ne donnent pas l'illusion de la réalité mais révèlent d'emblée l'artifice avec lequel elles sont créées.
Les deux artistes n'ont eu de cesse de développer et complexifier la forme plastique de leurs interventions, qu'ils réalisent des sculptures de mondes miniatures sucrés habités par des personnages en plastique ou des paysages meringués à la manière de pièces montées. Que la nourriture soit un matériau populaire investi et détourné par les artistes à la fin des années 1960 n'est pas un hasard alors même que l'on s'interroge sur les questions de pénurie et d'abondance, sur la transformation des habitudes alimentaires et de l'omniprésence de la publicité dans les formes les plus simples de la consommation. Qu'elle soit partagée dans des banquets, consommée, digérée, en somme, est révélateur des recherches artistiques concomitantes : de Fluxus qui tendait à relier l'art et la vie, et des happenings engageant le spectateur dans le rituel et l'expérience. C'est aussi un pied de nez à l'histoire, que la manipulation d'aliments – *a fortiori* du pain, base de notre alimentation quotidienne – ne soit pas l'apanage de grands industriels mais devienne un geste artistique, une manœuvre artisanale, ludique, expérimentale, celle de « traiteurs coloristes » – comme ils ont requalifié leur duo.

(EN) Antoni Miralda and Dorothée Selz embarked on artistic collaboration in the late 1960s in Paris. Closely connected with the experiments of Daniel Spoerri and his Eat Art and in contact with Pierre Restany, they staged performances by creating edible sculptures and organizing spectacular ceremonies where the guests consumed their works. These coloured loaves are from their first joint work in 1967. Very few items have survived from this period due to their fragility and their ephemeral character resulting from the process of creation. Made by the artists with the help of bakers, these objects have the shape and texture of bread but are made unrecognizable by the use of food dyes – bright pinks, reds, blues and greens. Contrary to a trompe-l'œil, these sculptures do not give the illusion of reality but reveal the artifice of their creation from the very outset.
Until the end of their collaboration in 1972, the two artists constantly developed and increased the complexity of form, creating sweet sculptures of miniature worlds inhabited by plastic figurines and meringue landscapes after the fashion of the decorative confectionery centrepieces known as *pièces montées*.
Given the focus on the questions of shortage and abundance, the transformation of eating habits and the omnipresence of advertising in the simplest forms of consumption, it is no coincidence that food should be a popular material addressed and subverted by the artists in the late 1960s. The fact of its being shared in banquets, consumed and digested is, in short, indicative of the concomitant artistic investigations carried out by Fluxus in its drive to connect art and life, and in happenings staged to involve the viewer in ritual and experience. Making the manipulation of food – and especially bread, the basis of our everyday diet – no longer the exclusive preserve of huge industrial concerns but also an artistic act, a playful, artisanal, experimental operation carried out by this duo of "colourist caterers", was also a way of cocking a snook at history.

L. L.

TONY MORGAN & DANIEL SPOERRI

Beefsteak (Résurrection), 1968
Film noir et blanc, 16 mm, 10 min
Black and white film, 16 mm, 10 min.

(FR) Beefsteak (Résurrection) (1968), le film de Tony Morgan et Daniel Spoerri, renvoie à l'univers du documentaire autant qu'à celui de l'œuvre de fiction. Ni tout à fait l'un, ni tout à fait l'autre, il construit son statut d'œuvre d'art plastique sur un rythme soutenu et sur l'entrechoquement d'images hétéroclites, dont on sent pourtant qu'elles sont reliées par un fil conducteur. Ce fil est celui de l'itinéraire d'un beefsteak, depuis la naissance d'un veau jusqu'à la cuvette des toilettes où il disparaît, en passant par le pré, l'abattoir, la boucherie, la poêle et l'assiette de l'homme qui le mange. Mais la dimension surréaliste de ce film vient du fait que cette histoire est racontée à l'envers, depuis les toilettes jusqu'à la naissance du veau, comme si l'on pouvait remonter le temps, vaincre la mort et ressusciter l'animal de boucherie en recomposant tous ses morceaux. Les forces contradictoires mais qui s'auto-entretiennent de la vie et de la mort sont bien sûr au cœur de la réflexion des artistes.
Leur fascination pour l'acte de se nourrir, leur soif d'en décrypter les ressorts profonds en dépassant le rapport quotidien que tout un chacun entretient avec cet acte banal se retrouvent dans cette œuvre. Les artistes entendent en effet remettre en cause la trivialité du geste de nourriture pour lui redonner toute sa place – au premier rang – dans le processus vital.
Beefsteak (Résurrection) fait ainsi écho à l'œuvre de Tony Morgan, notamment dans son refus radical de séparer l'art et la vie. Elle renvoie aussi à d'autres œuvres de Daniel Spoerri : ses natures mortes réalisées à partir de cadavres d'animaux, au début des années 1970 ; ses sculptures constituées de hachoirs à viande, datant des années 1980 ; ou encore sa performance intitulée *L'Enterrement du tableau-piège* ou *Déjeuner sous l'herbe*, réalisée le 23 avril 1983. Lors de cette journée, une centaine d'invités partagèrent un repas dont tous les vestiges matériels (tables, couverts, restes de nourriture...) furent enfouis dans une tranchée, à l'attention d'archéologues à venir. La temporalité contractée de Beefsteak (Résurrection) constitue une autre forme d'expérimentation du futur antérieur. Ce rapport au temps encourage à faire comprendre cette œuvre comme une sorte de *memento mori*.

(EN) Beefsteak (Résurrection) (1968), a film by Tony Morgan and Daniel Spoerri, draws on the universes of documentary and fiction. Neither completely one nor completely the other, it constructs its status as an artwork on constant rhythm and the collision of disparate images, between which we sense, however, the presence of a link. This thread is the history of a steak all the way from the birth of the calf to the toilets into which it disappears by way of the meadow, the slaughter-house, the butcher's shop, the frying pan and the plate on which it is eaten. The Surrealist dimension of this film lies, however, in the fact that this story is told backwards, from the toilet to the birth of the calf, as though it were possible to reverse time, overcome death and resuscitate the slaughtered animal by putting all its pieces back together. The contradictory but self-sustaining forces of life and death are unquestionably at the heart of the artists' reflections. Their fascination with the act of feeding and desire to decipher its deeper motivations above and beyond our everyday relations with this simple act are encapsulated in the work. The artists are indeed intent on calling into question the banality of the act of feeding and restoring its primary position in the vital process.
Beefsteak (Résurrection) thus echoes both the work of Tony Morgan, especially his radical refusal to separate art and life, and other works by Daniel Spoerri, including the still-lifes of the early 1970s made up of the bodies of dead animals, the meat-mincer sculptures of the 1980s and the performance entitled *L'Enterrement du tableau-piège* or *Déjeuner sous l'herbe* staged on 23 April 1983, when all the material remains of meal eaten by a hundred guests (tables, cutlery, leftovers and so on) were buried to await the attention of future archaeologists.
The contracted temporal dimension of Beefsteak (Résurrection) constitutes another form of experimentation with the future perfect. This relationship with time makes it possible to understand the work as a kind of *memento mori*.

J.-R. B.

LILIANA MORO

(FR) L'installation Dumme Gans, produite en 2002, fut présentée à l'exposition « Food » de Genève. Il s'agit d'une maisonnette dont les murs et le toit sont recouverts de biscuits et les fenêtres tapissées de planches de bonbons colorés. Semblant tout droit sortie d'un conte, cette maison, aussi séduisante qu'elle puisse paraître de l'extérieur, est nimbée de mystère. Sa porte, seulement entrouverte sur une faible lumière, laisse place au doute : le visiteur est-il libre de pénétrer à l'intérieur ? Et, si oui, qu'est-ce qui l'attend derrière la porte ? Une fois dedans, ce pressentiment d'un éventuel danger est renforcé par la présence de six dessins au crayon punaisés aux parois ; ils reproduisent les séquences-clés d'un conte bien connu des frères Grimm, *Hansel et Gretel*.
Dans le conte d'origine, Hansel et Gretel sont abandonnés par leurs parents qui ne peuvent plus les nourrir. Errant dans la forêt, les enfants affamés sont attirés par une maison en pain d'épices qui se révélera être un piège tendu par une sorcière, décidée à les enfermer pour les engraisser et les manger. Par chance, les enfants parviendront à déjouer le stratagème de cette ogresse, véritable « oie stupide » (*Dumme Gans*), en la jetant dans le four qui leur était destiné.
On pourrait voir dans la maison de Liliana Moro une métaphore de la réalité du monde : celui-ci promet davantage qu'il ne donne. Nul ne peut trouver refuge dans cette maison vide, réceptacle d'angoisse plus que de réconfort. On ne peut davantage se régaler des biscuits et des bonbons qui sont collés : un simulacre de festin n'est pas un festin.
L'exploration de la double nature des choses est un des grands axes développés dans l'œuvre de Liliana Moro. Plusieurs fois dans son travail, elle réintroduira le motif de la maison, associé au leurre : dans *A Room with No View*, en 2004, elle imagine une installation dans laquelle des posters de champs et de forêts recouvrent les murs intérieurs d'une maison en bois sans fenêtre. Dans ces environnements où l'intérieur et l'extérieur sont en tension, où la distance entre le public et l'œuvre est remise en question, on peut retrouver un écho des réflexions menées par Luciano Fabro, membre de l'Arte Povera, dont Liliana Moro fut l'élève. Cofondatrice du Spazio di Via Lazzaro Palazzi à Milan en 1989, elle travaille, entre autres, sur la possibilité de confronter le visiteur à de nouvelles manières de ressentir et d'expérimenter l'espace et l'habitat.

(EN) The installation Dumme Gans (2002), presented at the "Food" exhibition in Geneva, consists of a little house with the walls and the roof covered in biscuits and the windows with coloured sweets. Like something out of a fairy story, this house may look tempting from the outside but is shrouded in mystery. Its door, left ajar to reveal a dim light inside, leaves room for doubt. Is the visitor allowed to enter? And if so, what awaits him or her behind the door? This sense of possible danger is strengthened inside by six drawings in pencil pinned to the walls, which portray key moments in *Hansel and Gretel*, the well-known fairy tale recorded by the Brothers Grimm.
In the original story, Hansel and Gretel are abandoned by their parents, who can no longer feed them. Wandering in the forest, the hungry children are lured by a gingerbread house, which will prove to be a trap set by a witch, intent on keeping them there and fattening them up to eat. The children luckily succeed in thwarting the plans of this ogress, an authentic "silly goose" (*Dumme Gans*), by shoving her into the oven intended for them.
Liliana Moro's house can be seen as a metaphor of the real world, which promises more than it delivers. No one can find refuge in this empty house, a receptacle of anguish more than comfort. Nor is it possible to eat the biscuits and candies, which are glued fast. A fake party is no party at all.
The dual nature of things is one of the major themes explored in Liliana Moro's work, where the trap-like house is a recurrent motif. In *A Room with No View* (2004), posters of meadows and forests cover the inner walls of a wooden house with no windows. In these installations, where the inside and outside are in a state of tension and the distance between viewer and work is called into question, we find an echo of the work of Luciano Fabro, a member of the Arte Povera movement and Liliana Moro's master. A joint founder of Spazio in Via Lazzaro Palazzi, Milan, in 1989, she works, among other things, on the possibility of confronting the visitor with new ways of feeling and experiencing space and the habitat.

C. C. & E. L.

Dumme Gans, 2002
Structure en bois, biscuits, bonbons, papier
Wooden structure, biscuits, sweets, paper
Œuvre exposée au / Work exhibited at the musée Ariana, Genève

GIANNI MOTTI

Spauracchio, 2012
Bois, tissu, paille
Wood, fabric, straw

(FR) Spauracchio (2012) est une structure de bois tenue par une botte de paille et recouverte de vêtements qui ressemble de près à un épouvantail. Gianni Motti ne l'habille cependant pas de manière habituelle : les vêtements utilisés sont ceux d'un homme d'affaires. Précédemment exposée au sein de l'installation *Spread*, cette œuvre vise directement le monde de la spéculation financière. Le *spread*, en finance, désigne l'écart entre deux taux ; cette notion mesure donc la liquidité du marché financier. Gianni Motti s'en sert dans son titre afin de souligner que les instruments de mystification des masses effraient. En mettant en scène un épouvantail, Gianni Motti évoque la spéculation qui touche les produits agro-alimentaires, puisqu'un épouvantail sert à protéger les champs d'attaques d'oiseaux. Étymologiquement, *spauracchio* ne signifie pourtant pas « protecteur » mais « bête noire » ou « hantise ». Le mot évoque à la fois la peur que chacun éprouve à la vue de ces effigies fantomatiques et celle agitée comme outil de gouvernance.
Formellement, Spauracchio peut être rapprochée de certaines œuvres italiennes des années 1970, celles que l'on rattache communément à l'Arte Povera. Cette période pendant laquelle l'artiste était adolescent correspond à un moment de déchirement politique en Italie. Le pays reste aujourd'hui profondément marqué par la tension des « années de plomb », expression qui désigne la répression très forte subie par l'extrême gauche. Elle a influencé Gianni Motti, anarchiste revendiqué, dans sa construction personnelle. Il n'est donc pas anodin que l'artiste réutilise cette esthétique « pauvre » en l'alliant à un symbole de la culture paysanne et du monde du travail. Les préoccupations économiques et politiques de l'artiste sont fortes. Son coup d'éclat lorsqu'il remplaça pacifiquement le représentant de l'Indonésie lors d'une haute assemblée de l'ONU ou sa revendication de l'explosion de la navette Challenger en 1986 n'en sont que quelques exemples marquants. Gianni Motti souligne les rouages enraillés de la société sans jamais les juger. Ainsi, les épouvantails n'effraient les oiseaux que momentanément car ils s'habituent assez vite au stratagème. De même, la financiarisation des marchés agricoles ne peut être qu'un moment fugace dans l'Histoire. L'artiste agit ainsi comme un révélateur du monde.

(EN) Spauracchio (2012) is a wooden structure covered with clothing like a scarecrow and supported by a bale of straw. Gianni Motti has not dressed it in the normal way, however, as the clothes are those of a businessman. Previously exhibited as part of the installation *Spread*, this work is aimed straight at the world of financial speculation. In finance, a *spread* is the difference between two rates and thus serves to measure the liquidity of the financial markets. Gianni Motti uses the word in his title to emphasize the fact that the instruments of mass mystification are frightening. By presenting a scarecrow, something used to protect crops from attack by birds, he alludes to speculation concerning agricultural food products. Etymologically, however, the Italian word *spauracchio* does not mean "protector" but something that scares or frightens, and thus refers at the same time to the fear experienced on seeing these ghostly effigies and to the fear used as a tool of government.
Spauracchio can be compared in formal terms to works of the Italian Arte Povera movement in the 1970s. This period of the artist's adolescence was one of political upheaval in Italy, and the country is still deeply marked today by the tension of the "lead years", when the far left was subjected to very harsh repression. As an avowed anarchist, Gianni Motti was also personally affected. It is therefore no coincidence that the artist should take up the Arte Povera aesthetics and combine it with a symbol of rural culture and world of labour.
The artist's economic and political concerns are acute. His spectacular peaceful replacement of the Indonesian representative at a meeting of the UN assembly and his claimed responsibility for the explosion of the Challenger shuttle in 1986 are just two outstanding examples. Gianni Motti draws attention to the jammed mechanisms of society without ever judging them. Scarecrows only frighten birds temporarily, as they soon get used to this stratagem. In the same way, the financialization of agricultural markets can only be a fleeting moment in history. The artist is thus one who reveals the world.

C.C. & E.L.

ERNESTO NETO

Variation on Color Seed Space Time Love, 2009
Filets en plastique, graines
Plastic nets, seeds

(FR) Variation on Color Seed Space Time Love (2009) appartient aux installations qu'Ernesto Neto a mises en place dès les années 1990, utilisant différents matériaux (épices, graines, terres...) contenus dans des filets en tissu souple, élastique et transparent, reliés entre eux et formant une grande structure suspendue dans l'espace. La dimension olfactive et les qualités tactiles, gustatives ou suggestives de ces matériaux, tout à la fois emprisonnés et mis à la disposition des spectateurs, comptent autant que l'aspect purement visuel des installations. Dans la lignée des « pénétrables » de Jesús-Rafael Soto, l'artiste propose souvent aux visiteurs d'entrer dans la sculpture, offrant une expérience interactive qui fait appel à plusieurs sens. En utilisant des matériaux comestibles, parfois fortement odorants, il donne une dimension supplémentaire à ces expériences, sollicitant le goût mais aussi toute la dimension symbolique de l'aliment utilisé dans son état naturel. Il s'agit d'une matière vivante, périssable ; les formes organiques de la structure suggèrent les viscères d'un organisme géant ; les odeurs confrontent le visiteur à des sensations, des désirs, des souvenirs associés à ces aliments. Cette dimension multisensorielle renverse le mode d'appréhension habituel de l'art. Les installations d'Ernesto Neto pourraient être regardées comme des œuvres relevant d'un post-minimalisme, renouvelant le vocabulaire aseptisé du minimalisme américain grâce à des matières chaudes, tactiles et des structures souples, organiques, arrondies. Mais elles sont plutôt à rapprocher d'une longue tradition de sculptures qui ont joué sur « le mou et ses formes » tout au long du XXe siècle. Chez Ernesto Neto, le contenant et le contenu ne sont pas dissociables. Ce sont les graines de haricots, leur matérialité, leur nombre, leur densité qui donnent leur forme aux tentacules de tissu, qui ne pourraient pas exister sans elles et réciproquement. La fragilité de cette composition et la tension du tissu laissent percevoir l'œuvre comme un défi au temps qui passe, soulignant l'importance de l'expérience vécue dans le temps présent. L'installation devient le support d'une expérience collective, d'un partage des sens, d'un espace de communication entre les hommes.

(EN) Variation on Color Seed Space Time Love (2009) is one of the installations that Ernesto Neto started creating in the 1990s by placing various materials such as spices, seeds and soil in containers of flexible, elastic, transparent fabric connected to one other so as to form a large structure suspended in mid-air. The olfactory dimension and tactile, gustatory or suggestive qualities of these materials, imprisoned and placed at the disposal of the viewers at the same time, are as important as the purely visual aspect of the installations. Like Jesús-Rafael Soto with his "pénétrables", the artist often invites the public to enter the sculpture and embark on an interactive experience involving various senses. By using edible materials, sometimes with a strong smell, he endows these experiences with a further dimension, involving taste but also all of the symbolism of the food used in its natural state. The material used is living and perishable. The organic forms of the structure suggest the bowels of a gigantic organism. The smells arouse the feelings, desires and memories associated with the food in the visitor. This multisensory dimension reverses the usual way of experiencing art.
Ernesto Neto's installations could be regarded as works of a Post-Minimalist character, a renewal of the antiseptic vocabulary of American Minimalism through the use of warm, tactile materials and flexible, organic, rounded structures. They should, however, be seen rather in terms of a long tradition of sculptures that addressed "softness and its forms" all through the 20th century.
Container and content are indivisible in Ernesto Neto's art. It is the beans with their physicality, number and density that give shape to the tentacles of cloth, none of which could exist without the other. The fragility of this composition and the tension of the fabric make it possible to perceive the work as a challenge to the passing of time, stressing the importance of lived experience in the present. The installation thus becomes the vehicle of a collective experience, a sharing of senses, a space of communication between human beings.

J.-R. B.

MERET OPPENHEIM

(FR) En 1936, pour l'exposition surréaliste d'objets à la galerie Charles Ratton, à Paris, Meret Oppenheim réalise *Le Déjeuner en fourrure* où tasse, soucoupe et cuiller sont littéralement recouvertes d'un pelage animal. La même année, *Ma gouvernante* fait appel à une paire d'escarpins, ficelés à la manière d'un rôti, renversés sur un plat en argent. Nul doute que la nourriture, sa symbolique, les objets d'apparat qui l'entourent occupent une place importante dans l'œuvre de cette artiste liée au milieu surréaliste. Avec L'Écureuil (1969), Meret Oppenheim poursuit cette démarche en assemblant une pinte de bière, une queue en fourrure et surtout un titre qui suffit à transformer ces deux objets en une autre représentation. Quant à sa Fleur Bluemay-Ode (1969), elle est constituée de céréales collées sur une fleur artificielle en plastique, qui lui donnent toute sa matérialité, sa fragilité et son étrangeté.
Ce choix de matériaux inattendus vise en effet à déstabiliser le spectateur dans ses habitudes. Il crée des images qui frappent les esprits et perturbent les sens au-delà de la simple vue, en particulier en raison du recours à des objets alimentaires, susceptibles de faire saliver ou de provoquer le dégoût. Face à une tasse ou une chope, le spectateur perçoit ainsi presque instinctivement la sensation des lèvres posées sur le rebord de l'objet. La fourrure peut alors provoquer de la répulsion quand bien même elle est un matériau plus chaleureux que le verre ou la céramique.
Ce paradoxe révèle comment le toucher et le goût font pleinement partie de l'expérience esthétique, avec leur part d'arbitraire, de notions transmises par l'éducation, d'habitudes installées... Mais cette exploitation des sensations liées à l'ingestion de nourriture peut également être vue comme la revendication féministe d'une femme-artiste prenant position sur un sujet de société. Elle consiste à se saisir du vocabulaire d'un domaine – la cuisine – où d'aucuns voudraient qu'elle reste cantonnée. Le fait qu'elle se l'approprie est à la fois un pied de nez et un acte de bravoure.

(EN) It was for an exhibition of Surrealist objects at the galerie Charles Ratton, Paris, that Meret Oppenheim created *Le Déjeuner en fourrure* (1936), a cup, saucer and spoon covered with animal fur. The same year also saw *Ma gouvernante*, a pair of women's shoes tied together like a roast and placed heels upward on a silver platter. Food, its symbolism and associated ceremonial objects unquestionably occupy a significant place in the work of this artist closely connected with the Surrealists. Oppenheim continued this approach with L'Écureuil (1969), assembling a beer stein, a furry tail and above all a title sufficing to transform these two objects into another representation. Her Fleur Bluemay-Ode (1969) instead consists of oat flakes stuck onto a plastic flower so as to endow it with physicality, fragility and oddness.
This choice of unexpected materials is designed to upset the viewer's customary expectations. It creates images that impress themselves on the mind and disturb all the senses, not just sight, especially through the use of food objects capable of making the mouth water or arousing disgust. On viewing a teacup or tankard, we almost instinctively perceive the sensation of our lips on its rim, and fur can thus cause repulsion even though it is a warmer material than glass or porcelain. This paradox reveals that touch and taste are fully part of the aesthetic experience with their share of arbitrary aspects, concepts transmitted by education and ingrained habits... This exploitation of the feelings connected with the ingestion of food can, however, also be seen as the feminist assertion of a woman artist addressing a social subject. It involves taking over the vocabulary of a field, namely cooking, that some would prefer to remain confined. The fact of appropriating it is a way of thumbing her nose and an act of courage at the same time.

J.-R. B.

L'Écureuil, 1969
Verre, fourrure d'écureuil, mousse en caoutchouc
Glass, squirrel fur, foam rubber

Fleur Bluemay-Ode, 1969
Fleur en plastique, flocons de céréales, bouteille en verre
Plastic flower, cereal flakes, glass bottle

BILL OWENS

S-29 Tupperware, 1972
Épreuve gélatino-argentique
Gelatin silver print

(FR) S-29 Tupperware est une des photographies en noir et blanc de Bill Owens prise en 1972. Elle montre cinq femmes qui, dans une pose très théâtrale, en observent une sixième. Ce cliché scénographié souligne l'attention de ces personnes pour l'objet présenté par l'une d'elles : un Tupperware. Bill Owens rend ainsi compte d'une réunion Tupperware typique. En 1946, l'ingénieur chimiste américain Earl Tupper proposait en effet de vendre des récipients en plastique pour la conservation des aliments, produit qui faisait suite à l'invention du réfrigérateur. Se développèrent alors ces « réunions Tupperware » où des femmes au foyer exposaient à leurs semblables les différents formats de boîtes plastiques afin qu'elles en fassent l'acquisition. Caractéristiques des années 1960, ces réunions correspondaient aux prémices de l'avènement de la société de consommation. C'est sans condescendance mais avec un certain amusement que Bill Owens brosse le portrait d'une époque. Coiffures bombées, bibelots chargés, design et vêtements : tout indique les années 1970.
Le photographe jette un regard sur la société américaine qui cherche ses codes et construit son propre mythe par l'intermédiaire d'images. C'est la conquête de l'*american dream* qui se donne à voir. Après la Seconde Guerre mondiale, les Américains s'affirment face à une Europe affaiblie : ils bâtissent leur mythe. Si le sigle « S-29 » – le début du titre de cette photographie – correspond peut-être au modèle de Tupperware exposé, il rappelle surtout le nom des sous-marins qui font la force de l'armée américaine. Bill Owens – comme ses contemporains Mary Ellen Mark, William Eggleston, Joel Sternfeld, Stephen Shore et Lee Friedlander – portraiture la société américaine et en souligne les stéréotypes.
Il fait pourtant figure d'exception puisqu'il est l'un des seuls de sa génération à photographier dans les banlieues. Il publie ainsi le recueil *Suburbia* en 1973 ; un portrait de l'Amérique *middle class*.
Avec S-29 Tupperware, on saisit l'importance pour cette société de la nourriture, transformée en bien de consommation courante et marchandisée. Bill Owens continuera d'ailleurs cette exploration de la relation entre les hommes et ce qu'ils ingèrent dans la série « Food » où il semble développer un regard plus ironique sur la consommation.

(EN) S-29 Tupperware is one of the black and white photographs taken by Bill Owens in 1972. It shows five women observing a sixth in a very theatrical pose. This staged shot underscores the attention focused by the figures on the object presented by one of them, a Tupperware container. Bill Owens thus captures a typical Tupperware party. It was in 1946 that the American chemical engineer Earl Tupper began to sell plastic food containers, a product developed after the invention of the refrigerator. Then came the "Tupperware parties", where one housewife shows others the plastic boxes of different shapes and sizes for sale. Characteristic of the 1960s, these get-togethers marked the advent of the consumer society. It is with no condescension but a certain amount of humour that Bill Owens paints the picture of an era.
Big hair, elaborate knick-knacks, design and clothing: everything points to the 1970s.
The photographer takes a look at American society as it searches for codes and builds up its mythology through images. It is the conquest of the American dream that we are shown. The Americans asserted themselves with respect to a weakened Europe after World War II by constructing their myth. While the code "S-29" at the beginning of the title of this photograph may correspond to the model of Tupperware displayed, it also recalls the name of the submarines that were the spearhead of the American forces. Like his contemporaries Mary Ellen Mark, William Eggleston, Joel Sternfeld, Stephen Shore and Lee Friedlander, Bill Owens portrayed American society and captured its stereotypes.
He is, however, an exception as the only one of his generation to work in the suburbs, as exemplified by the *Suburbia* collection, a portrait of middle class America published in 1973. S-29 Tupperware shows the importance attached by this society to food, transformed into a everyday consumer good and marketed as such. Bill Owens was indeed to continue this exploration of the relationship between people and what they eat in his "Food" series, which seems to take a more ironic view of consumption.

C.C. & E.L.

DAN PERJOVSCHI

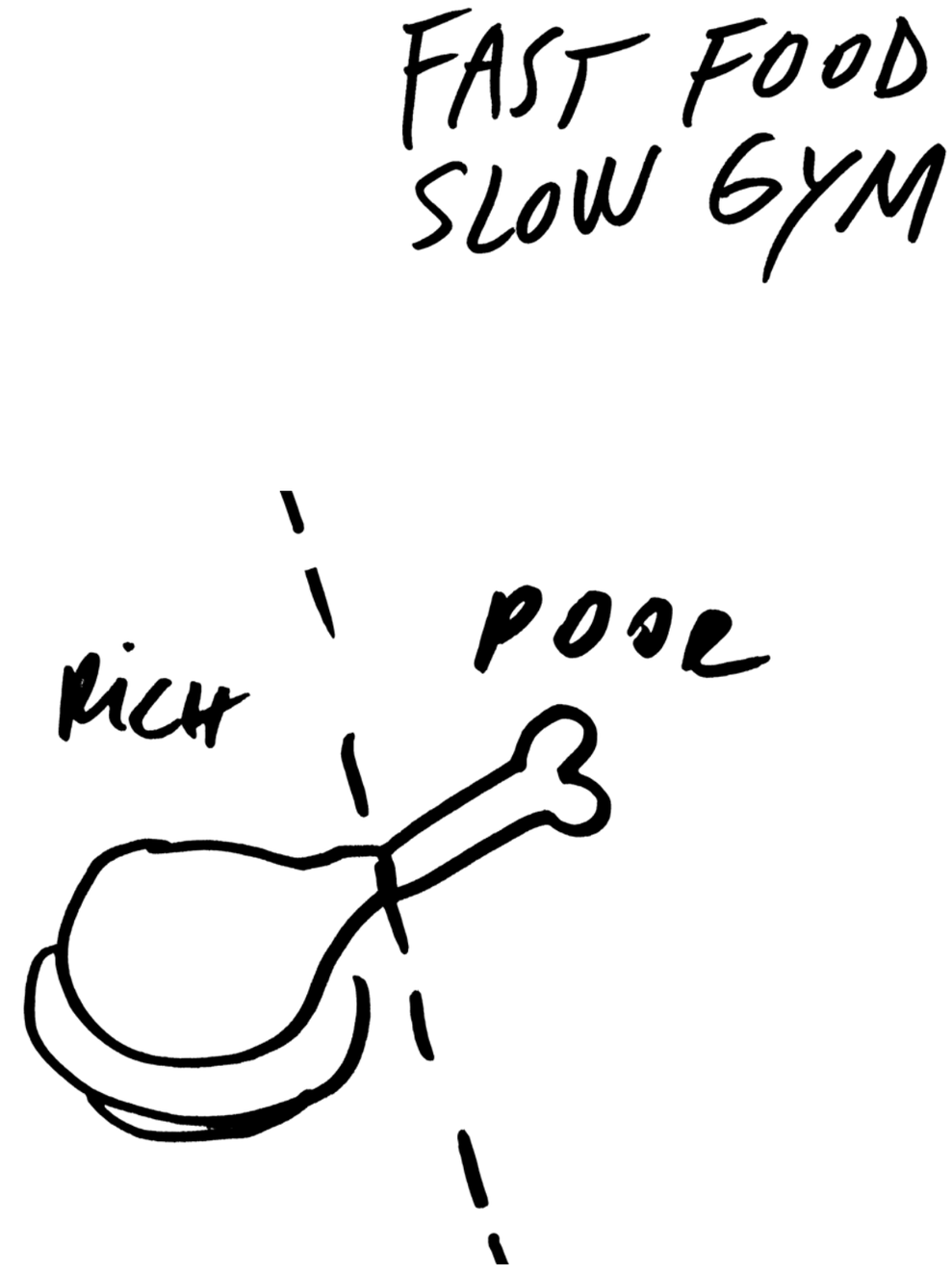
Fast Food — Slow Gym, 2005
Marqueur
Marker

(FR) À Bucarest, Dan Perjovschi a fondé avec sa femme Lia Perjovschi le Contemporary Art Archive (CAA), rassemblant archives, magazines et livres collectés durant la dictature de Nicolae Ceauşescu et ouvert au public après la chute de ce dernier, au début des années 1990. Le couple a eu un rôle considérable dans l'éducation des premiers artistes de l'après-dictature et son nouveau régime de libertés. Dan Perjovschi rappelle que le plus dur n'était pas de souffrir des coupures d'électricité ou de chauffage, du manque de savon ou de papier-toilette, mais bien d'être contraint au niveau de la parole et de la pensée. Il désigne ce moment comme un suicide intellectuel collectif. « Vous ne pouviez pas gérer la situation en peignant une nature morte » ironise-t-il. Après avoir étudié les Beaux-Arts, il a choisi de mettre son crayon au service de la presse de l'après-chute du bloc communiste. Son trait est direct, sa plume acerbe. En quelques lignes, il dresse des portraits frappants mais non sans humour. Tous les sujets de l'actualité sont abordés : écologie, chauvinisme, racisme, politique budgétaire, émigration… Afin de souligner la différence de visibilité internationale des pays riches et pauvres, il les représente respectivement par un micro… ou des écouteurs. Lorsqu'il attire l'attention sur le réchauffement climatique, il dessine des taches de sueur sous les bras de chemises d'hommes cravatés. Depuis peu, il a étendu son travail aux murs de musées internationaux, comme le MoMA. Il expose maintenant toujours aux côtés de sa femme, même si leurs œuvres restent séparées. Un stylo, un mur, et une fresque satyrique peut commencer. Il les réalise d'ailleurs souvent de manière performative, alors que l'exposition a déjà ouvert. Pour la IXe Biennale internationale d'Istanbul, ses dessins avaient défrayé la chronique ; sa vision d'une Europe dont les frontières paraissent facticement imposées n'a pas fini de faire parler. Toujours à l'avant-garde, il a dernièrement illustré l'ouvrage *Radical Museology* de Claire Bishop, l'un des essais d'histoire de l'art les plus intéressants de ce début de siècle. Afin de symboliser la théorie de Claire Bishop du musée comme espace de réflexion commune – et non pas comme dépositaire de narcissisme philanthropique – il lui a suffi d'encadrer le « we » de « power » et d'inscrire au-dessus « museum ». Efficace et minimal moyen pour symboliser une force de construction commune.

(EN) In Bucharest, together with his wife Lia, Dan Perjovschi founded the Contemporary Art Archive (CAA), a collection of files, magazines and books built up during the dictatorship of Nicolae Ceauşescu and opened to the public after his downfall in the early 1990s. The couple played an important role in the education of the first artists to emerge in the new conditions of post-dictatorial freedom. "The last years of Ceauşescu were terrible", Perjovschi recalls. "Not the shortage of electricity, of heat and soap and toilet paper. No, the shortage of human thinking. There was intellectual mass suicide. You couldn't really deal with that by painting a still life." After studying fine arts, he chose to place his pencil at the service of the press that emerged after the fall of the communist bloc. With a forthright, barbed style, he draws portraits that are striking and by no means humourless in just a few lines. The environment, chauvinism, racism, financial policy, emigration and all the other topical subjects are addressed. In order to underscore the difference in international visibility between rich and poor countries, he uses objects like microphones and earphones. Patches of sweat beneath the arms of men in shirt and tie draw attention to global warming. He has extended his drawing to the walls of internationally renowned museums like MoMA in recent years. He now always exhibits alongside his wife, even if their works remain separate. A pen and a wall are all it takes for the birth of a satirical fresco, which is often executed as a sort of performance when the show has already opened. His drawings for the 9th Istanbul Biennial made a stir in the press with their vision of a Europe of artificially imposed borders. Always on the cutting edge, he recently illustrated Claire Bishop's *Radical Museology*, one of this century's most interesting books on art history. Bishop's theory of the museum as a space of common reflection rather than a repository of philanthropic narcissism is encapsulated by simply framing the "we" of "power" and writing "museum" above it, an effective and minimalist way of symbolizing a joint power of construction.

C. C. & E. L.

Chicken Leg, 2008
Marqueur
Marker



LIA PERJOVSCHI

Global Warming (détail), 2010
Technique mixte
Mixed media

(FR) Lia Perjovschi débute sa carrière dans les années 1980, en Roumanie, en étant l'une des premières artistes à organiser des performances dans son appartement. Contemporaine des dernières années de la dictature communiste de Nicolae Ceauşescu, elle a conscience que ses actes peuvent avoir une incidence sur la société. Son mari Dan Perjovschi rappelle souvent qu'elle est passée de l'Art corporel à la « recherche du corps de l'art international ».
Il est vrai que son travail s'apparente d'une certaine manière à la critique des institutions. Depuis la chute du régime, elle a contribué à ce qu'Hal Foster a nommé le « tournant archiviste ».
Ses installations actuelles possèdent une esthétique rapidement identifiable : ce sont des dessins noir et blanc qui prennent la forme de cercles s'étendant de manière centrifuge. Exécutés à même le mur, ils reprennent les recherches entreprises par Lia Perjovschi sur l'actualité, la politique et le monde. Parfois, quelques images sont collées par dessus. Ces œuvres sont toujours réalisées *in situ*, dans un contexte et une temporalité qui déterminent leur fond. Elle a produit ici un nouveau schéma heuristique, dans un espace proche de celui de son mari. Le couple a en effet pris l'habitude depuis 1992 d'exposer conjointement dans les mêmes expositions, même si leurs œuvres restent strictement séparées. Ces dernières forment la suite logique de l'entreprise débutée après la mort de Ceauşescu : la transformation de leur atelier de Bucarest en bibliothèque remplie de magazines, livres et reproductions afin de créer une archive pour les mouvements artistiques alternatifs, ainsi qu'un lieu d'animation avec conférences et expositions (le Contemporary Art Archive). Archiver dans un pays de l'ancien bloc de l'Est ne peut pas avoir la même signification qu'à l'Ouest. Se rassembler dans un lieu privé, et de surcroît se revendiquer artiste, constituaient des actes de résistance violemment punissables. Le savoir était banni et la volonté de conserver la mémoire relevait d'initiatives privées, sans aucune subvention gouvernementale. Les œuvres de Lia Perjovschi fonctionnent d'ailleurs avec une réelle économie de moyens ; il lui suffit d'un stylo et d'un mur afin de diffuser ses idées.

(EN) Lia Perjovschi began her career in Romania during the 1980s as one of the first artist to organize performances in her apartment. Having lived through the last few years of the communist dictatorship of Nicolae Ceauşescu, she is aware that her acts can have an effect on society. As her husband Dan Perjovschi points out, she switched from Body Art to "researching the body of international art". It is true that her work is akin to a critique of institutions in some respects. Since the fall of the regime, she has contributed to what Hal Foster calls the "archival impulse".
Her current installations are informed by a quickly identifiable aesthetics. They are black and white drawings that most of the time take the shape of diagrams. Drawn directly on the wall, they take up the research developed by Lia Perjovschi on current events, politics and the world. Images are sometimes stuck on top of them. These works are always created on the spot in a context and period that determine their background. Here she has produced a new heuristic diagram in a space close to her husband's. The couple have been in the habit of taking part in the same exhibitions since 1992, even though their works remain strictly separate. The latest constitute the logical continuation of the enterprise initiated after the death of Ceauşescu, namely the transformation of their studio in Bucharest into the Contemporary Art Archive, a library full of magazines, books and reproductions documenting alternative artistic movements as well as a venue for conferences and exhibitions. Archives cannot have the same meaning in a country of the old East European bloc as they do in the West. Gathering together in a private place and indeed claiming the status of an artist constituted acts of resistance susceptible of severe punishment. Knowledge was prohibited and the preservation of memory was a matter of private initiatives with no government support.
Thus Lia Perjovschi's works display also a real economy of means, as a pen and a wall are all she needs to spread her ideas.

C.C. & E.L.

PIPILOTTI RIST

I Drink Your Bath Water, 2008
Vidéo couleur, 3 min 15 s
Colour video, 3 min. 15 sec.

(FR) I Drink Your Bath Water (2008) est une vidéo réalisée à l'occasion du soixantième anniversaire de la Déclaration universelle des droits de l'homme et du citoyen.
La silhouette de l'artiste, nue, y apparaît comme support de paysages imaginaires déshérités, marqués par des tonalités froides ou virevoltant au milieu de paysages plus familiers, emplis de pommiers, d'arbres en fleurs, de champs de céréales… aux couleurs plus vives. Au milieu de ces derniers, elle surgit en position fœtale, comme dans un liquide amniotique ; on la voit gratter la terre au milieu des plantes et des vers de terre, suggérant une harmonie fusionnelle entre l'homme et le monde minéral, végétal et animal. Comme souvent dans l'œuvre de Pipilotti Rist, on devine cette aspiration à glorifier ce qu'il y a de plus beau dans la nature. Mais on entrevoit aussi une distinction possible entre un monde heureux, celui de la profusion, de la légèreté et de l'insouciance, et un paysage plus inquiétant, où la vie semble avoir déserté.
On pourrait voir dans ce film les traces de différentes formes de pensées matérialistes, qui placent au centre de leur réflexion la nature, l'objet, le monde matériel et non pas l'homme. Mais l'œuvre de Pipilotti Rist contribue aussi à nous interroger sur ce rêve d'harmonie entre l'être humain et la nature nourricière, qui a de nombreux antécédents dans l'histoire. L'Eldorado et le Pays de Cocagne ont en effet souvent alimenté l'imaginaire des utopies souhaitant un rapprochement de l'homme et de la nature. Pour le mouvement hygiéniste de la fin du XIXe siècle, il s'est agi de surcroît de renverser le tabou associant la nudité à une vision négative, liée à la punition subie par Adam et Ève, chassés du Paradis. L'usage de la nudité par Pipilotti Rist, mêlé à la symbolique de la pomme, pourrait renvoyer à cet état d'innocence, d'avant la Chute. La vision que l'artiste nous propose dans I Drink Your Bath Water est toutefois ambivalente. On hésite à l'interpréter comme une volonté de nous faire adhérer pleinement à cette forme d'utopie ou comme une dénonciation d'une vision un peu kitsch d'un monde dominé par des images publicitaires. L'opposition entre des symboles de vitalité et des symboles de mort apparaît aussi comme des alertes sur les dangers que court la nature aujourd'hui.

(EN) I Drink Your Bath Water (2008) is a video produced to mark the sixtieth anniversary of the Universal Declaration of Human Rights.
The artist's naked body appears as the support of desolate imaginary landscapes marked by cold tonalities or floating in the midst of more familiar settings full of apple trees, blossoms and fields of corn in brighter colours. In the latter she emerges in foetal position as though in the amniotic liquid. She digs her fingers into the soil in the middle of plants and worms to suggest fusion and harmony between mankind and the mineral, vegetable and animal world. As often in Pipilotti Rist's work, we sense the desire to glorify what is most beautiful in nature. We also glimpse, however, a possible distinction between a happy world of abundance, lightness and freedom from care and a more disturbing landscape that life seems to have deserted. While different forms of materialist ideas focusing on nature, objects and the material world rather than man can be discerned in this film, Rist's work also prompts us to question the dream of harmony between human beings and bountiful nature, which has many precedents in history. El Dorado and the Land of Plenty have indeed often fuelled the imagination with the utopian dream of union between man and nature. The Hygienism movement of the late 19th century was also concerned with ending the taboo of nudity, a negative attitude stretching back to the punishment of Adam and Eve by expulsion from the Garden of Eden. Rist's use of nudity, combined with the symbolism of the apple, could allude to this state of innocence before the Fall. The vision that the artist offers us with I Drink Your Bath Water is ambivalent, however. We hesitate to interpret it either as an attempt to induce full acceptance of this form of utopia or as a protest against a somewhat kitsch vision of a world dominated by advertising images. The juxtaposition of symbols of vitality and symbols of death can also be seen as warnings against the dangers facing nature today.

J.-R. B.

DIETER ROTH

Entenjagd, 1971-1972
Chocolat, figurines en plastique, boîte en bois
Chocolate, plastic figurines, wooden box

(FR) Entenjagd [Chasse aux canards] est composée d'une boîte en bois, présentée couvercle ouvert, au fond de laquelle une pellicule de chocolat, simulant une mare de boue, est parsemée de petites figurines de canards. Elle appartient à une série de multiples réalisés selon le même principe et s'apparente aux assemblages conçus par Dieter Roth, dès les années 1960, en matériaux hétéroclites, souvent organiques et alimentaires.
L'usage et le détournement de ces matières périssables sont un trait récurrent dans l'œuvre de cet artiste, considéré comme une figure tutélaire de l'Eat Art, tout comme le recours à des formes simplistes souvent liées au monde de l'enfance. Marqué par le travail des artistes du groupe des Nouveaux Réalistes, notamment par Daniel Spoerri dont il est proche, il cherche à intégrer la problématique du quotidien dans son œuvre. Le fait de recourir à ces formes et matériaux familiers marque sa volonté de remettre en cause les codes et hiérarchies établis du monde artistique, d'induire un nouveau rapport aux œuvres, de rapprocher l'art et la vie, désir partagé par les artistes du mouvement Fluxus avec lesquels Dieter Roth collabore régulièrement au cours des années 1960-1970. Mais l'utilisation de matériaux alimentaires témoigne aussi d'un intérêt pour l'éphémère, l'aléatoire et la transformation de la matière avec le temps. Tout se passe comme s'il y avait là un processus vital vis-à-vis duquel l'artiste se mettait en retrait, adoptant une position d'observateur. Ce qui doit être prééminent, ce n'est pas tant l'œuvre que l'artiste produirait pour l'éternité mais un cheminement de pensée qu'il faut revivifier, un rapport à la vie à réinventer à chaque instant et un processus matériel dont on observe la transformation comme une lente digestion. Le statut de « vanité » de ces natures « vivantes » est ainsi aisément perceptible. Le vertige que provoque cette vacuité ne vient toutefois pas que de ce rapport au temps. Il réside aussi dans ces matières appétissantes transformées en objets de répulsion (le chocolat devenu boue dans Entenjagd) ou, *a contrario*, dans des excréments transformés en confiseries (lapins en chocolat réalisés en crottes de lièvre dans *Köttelkarnickel*, 1969). C'est ainsi tout le spectre de l'envie au dégoût, lié à l'alimentation, qui est exploré par Dieter Roth, dans un rapport au spectateur qui se veut interactif.

(EN) Entenjagd consists of a wooden box presented with the lid open and the bottom covered in a layer of chocolate like a muddy pond with small figurines of ducks on the surface. It belongs to a series of multiples produced on the same principle and is related to the assemblages conceived by Dieter Roth as from the 1960s in heterogeneous materials, often including food and organic substances. The use and *détournement* or subversion of these perishable materials is a recurrent feature of the work of this artist, regarded as a founding father of Eat Art, just like the employment of simple forms often related to the world of childhood. Influenced by the works of the Nouveau Réalisme group, especially his close friend Daniel Spoerri, he sought to incorporate the problems of everyday life into his work. The use of these familiar forms and materials is indicative of his desire to call the established codes and hierarchy of the art world into question, to establish a new relationship with artworks, and to reunite art and life, an aim shared by the artists of the Fluxus movement, with which Dieter Roth was to collaborate on a regular basis in the 1960s and 1970s.
The use of foodstuffs also attests, however, to an interest in what is ephemeral and random as well as the transformation of materials over time. Everything takes place as though there were a vital process from which the artist detached himself to adopt the position of an observer. Priority is given not so much to the work produced by the artist for eternity but to a process of thought to be revitalized, a relationship with life to be constantly reinvented, and a physical process of transformation to be observed like slow digestion. These "living" objects can thus readily be seen as Vanitas works. The dizziness caused by this vacuity is not, however, related solely to this relationship with time but also to the transformation of appetizing materials into something revolting (the chocolate that becomes mud in Entenjagd) or instead of excrement into confectionery (chocolate rabbits made of hare droppings in *Köttelkarnickel*, 1969). It is thus the entire food-related spectrum from desire to disgust that is explored by Dieter Roth in a deliberately interactive relationship with the viewer.

J.-R. B.

SHIMABUKU

Kaki and Tomato, 2008
Tirage de type C collé sur aluminium
C-print mounted on aluminium

(FR) Le premier geste artistique de Shimabuku a consisté à prendre le métro londonien avec un sourcil rasé. Il se place en cela dans l'héritage de Marcel Duchamp qui s'était réalisé une tonsure en étoile. La portée du travail de l'artiste japonais semble pourtant moins politique et plus ouvertement poétique que celle de son aîné ; et c'est dans les interstices qu'elle se révèle. De micro-événements de la vie quotidienne sont les points de départ de scénarios inattendus. Ainsi, l'artiste a acheté une pieuvre sur le marché aux poissons de Tokyo et a entamé une traversée du Japon afin de replacer l'animal dans son écosystème naturel.
L'artiste qui hésitait entre la carrière de poète ou celle de guide touristique a réussi à lier les deux dans son œuvre. Shimabuku trouve son inspiration dans des notions développées par la sagesse populaire japonaise, comme l'acceptation d'une chose incompréhensible au premier regard ou l'imprévisibilité de la vie.
Pour l'artiste, l'art doit susciter des rencontres. C'est d'ailleurs d'une manière très discrète qu'il a choisi d'intervenir dans son exposition personnelle au Centre international d'art et du paysage de Vassivière en 2011 : au terme de leur déambulation, les spectateurs étaient invités à consommer une glace qu'il avait lui-même réalisée.
Et quoi de mieux que l'interaction gustative pour nouer des liens ? Shimabuku part d'une observation acérée de la réalité, où qu'il se trouve. Son pays d'origine demeure un terreau particulièrement fertile. Il est par exemple allé à la rencontre d'artisans et de pêcheurs sur la péninsule de Noto, au nord de Kanazawa, sur la côte ouest du Japon. Les œuvres qui en découlent forment un archivage poétique de traditions vernaculaires japonaises concernant la pêche et les travailleurs.
Avec Kaki and Tomato (2008), Shimabuku interroge les différences et les similitudes des cultures occidentale et orientale. Les deux fruits se ressemblent, reflètent la lumière pareillement… Pourtant, on ne les consomme pas dans les mêmes parties du monde et leur goût les rend radicalement différents. Dans *Something That Floats / Something That Sinks*, il place des kakis dans un aquarium, rappelant *Three Ball Total Equilibrium Tank* de Jeff Koons.
Chez Shimabuku, c'est à partir de l'observation poétique de la nature et grâce à une économie de moyens que naissent des interrogations philosophiques et esthétiques.

(EN) Shimabuku's first artistic act consisted of taking the London Underground with one shaven eyebrow, thus following on from Marcel Duchamp with his star-shaped tonsure. The Japanese artist's work appears, however, to be less political and more openly poetic than Duchamp's, and it is in the interstices that it reveals itself. Micro-events of everyday life are the points of departure for unexpected scenarios, as when the artist bought an octopus in the Tokyo fish market and set off across Japan to return the animal to its natural ecosystem. Having hesitated between the careers of a poet and a tourist guide, Shimabuku has succeeded in combining both in his work. He draws inspiration from the ideas of Japanese folk wisdom, like the acceptance of something incomprehensible at first sight or the unpredictability of life.
For the artist, art must give rise to meeting, as in his solo show at the Centre international d'art et du paysage in Vassivière in 2011, where the viewers were very discreetly treated to ice-creams of his own making at the end of their visit. What could be better than gustatory interaction create bonds? Shimabuku starts from acute observation of the reality that surrounds him, and his home country remains a particularly fertile terrain in this respect, as exemplified by his meeting with craftsmen and fishermen on the Noto peninsula north of Kanazawa, on the west coast of Japan. The resulting works constitute a poetic archive of Japanese vernacular traditions concerning fishing and workers.
Kaki and Tomato (2008) probes the differences and similarities between the western and eastern cultures. The Japanese persimmon and the tomato look alike and reflect light in the same way but they are not eaten in the same parts of the world and their taste makes them radically different.
In *Something That Floats / Something That Sinks*, persimmons are placed in a tank full of water in a work strongly recalling the *Three Ball Total Equilibrium Tank* of Jeff Koons. Shimabuku uses poetic observation of nature and an economy of means to raise philosophical and aesthetic questions.

C. C. & E. L.

RAGHUBIR SINGH

(FR) Au premier abord, ces images vivantes, riches en couleurs, semblent dresser un répertoire de scènes de la vie quotidienne indienne. On y voit des marchés, des repas de travailleurs, des réceptions. La nourriture y est présente sous ses formes les plus simples et les plus populaires, tel un marqueur fondamental des échanges de base entre les personnes, une économie incontournable dans une société où tradition et modernité persistent à se mêler sans perturbation apparente.
Lorsque le regard s'attarde sur les détails, d'autres éléments de lecture émergent. Dans chaque image, les gestes répertoriés sont naturels, spontanés, et le photographe les capte dans leur élan. Les mains sont souvent placées au centre de la composition. Elles prennent, tendent, désignent, parlent de nourriture. Les corps sont saisis dans cette appartenance très forte à un contexte historique, culturel et social que l'artiste peut saisir et nous transmettre parce qu'il a fait le choix d'écouter ses émotions et sa connaissance profonde de l'Inde. Avec les années, ses images ont gagné en structuration sans jamais devenir précieuses. Car toujours Raghubir Singh a gardé sa capacité à se perdre dans les villes et les paysages indiens pour se faire le témoin de l'incroyable énergie vitale qui les habite, même dans leurs aspects les plus sombres.
Photographe autodidacte suite à sa découverte de l'œuvre de Henri Cartier-Bresson, Raghubir Singh a travaillé en Inde tout au long de sa carrière et a vécu entre Paris, Londres et New York. Dans les années 1970, il fait partie des photographes qui s'intéressent à la couleur, à une époque où celle-ci reste marginale. Dans un premier temps, Raghubir Singh s'attache à la topographie des lieux et retrace l'anatomie sociale des grandes villes et des régions de l'Inde. Son travail sur Bombay au début des années 1990 marque un tournant dans son œuvre. Le langage visuel de Raghubir Singh acquiert une nouvelle complexité en jouant avec l'organisation de l'espace et le fractionnement de la lumière.

(EN) These lively, colourful images appear at first sight to present a series of scenes of everyday Indian life. We see markets, workers eating and parties. Food is present in its simplest and most popular forms as a key element of basic exchanges between people, an economy that is indispensable in a society where tradition and modernity still rub shoulders with no apparent difficulty.
A different reading emerges on closer examination of the details. The actions shown in each image are natural and spontaneous, captured by the photographer in all their dynamism. Hands often occupy the centre of the composition, taking, holding, indicating and discussing food. Bodies are shown as strongly embedded in a historical, cultural and social context that the artist was able to capture and hand down to us because he chose to follow his emotions and deep understanding of India. Over the years, his images developed in structure without ever becoming precious, as Raghubir Singh never lost his ability to wander through India's cities and landscapes as an eye witness to the incredible vital energy that pervades them, even in their darkest aspects.
A self-taught photographer inspired by his discovery of Henri Cartier-Bresson's work, Raghubir Singh worked in India throughout his career and lived in Paris, London and New York. He was one of the photographers who took an interest in colour in the 1970s, when it was still largely ignored. Singh initially followed a topographic approach and addressed the social anatomy of India's major cities and regions. His photographs of Bombay in the early 1990s mark a turning point in his work, as his visual language acquired new complexity through attention to spatial organization and the splintering of light.

S.A.

A Vegetable Seller and Clients, and an Image of Saraswati, Goddess of the Arts, Calcutta, 1985
Tirage photographique C-print
C-print

DANIEL SPOERRI

Nature morte, tableau-piège, 1974
Technique mixte
Mixed media

(FR) Les premiers «Tableaux-pièges» de Daniel Spoerri remontent à 1959, lorsqu'il colle scrupuleusement un certain nombre d'objets du quotidien sur des panneaux présentés à la verticale. Ce désir de provoquer l'insolite à partir d'objets banals peut alors faire penser aux œuvres de Meret Oppenheim, avec qui il a collaboré pour des spectacles de danse, quelques années auparavant. Ces travaux lui permettent de rejoindre le groupe des Nouveaux Réalistes dès sa fondation, en 1960, et c'est dans cette veine réaliste, tendant vers une sorte d'archéologie du quotidien, qu'il va continuer à développer ses «Tableaux-pièges». Il y récuse l'idée même de création, réduisant son geste d'artiste à l'acte de figer un «fragment de vie quotidienne». Parmi ces fragments, se trouvent de nombreuses tables dressées: couverts mis, mets installés, repas consommés... La présence-absence de la nourriture, les traces laissées par sa consommation (taches, déchets...) constituent autant d'indices qui renvoient à l'héritage symbolique et plastique de la nature morte. Mais pour l'artiste, les aliments sont avant tout les témoins concrets de quelque chose de vivant: des échanges entre convives, une mise en scène, une gestuelle, la circulation de la parole, un flux de vie... qui vont au-delà de la simple ingestion de nutriments indispensables.
La nourriture se trouve en effet au cœur de la démarche artistique de Daniel Spoerri et plus largement que sous la forme littérale du tableau. À la fin des années 1960, il organise des happenings. Il ouvre le *Restaurant Spoerri* à Düsseldorf, où il officie lui-même en cuisine, explorant les relations entre nourriture, corps et vie. Il met en place la Eat Art Gallery, où il invite d'autres artistes à produire des sculptures en matériaux comestibles... La dimension performative de ces expériences est manifeste, comme le confirment ses liens avec le groupe Fluxus, très intéressé par ces moments de rencontre entre l'art et la vie.
Le rapport au temps que traduisent les tableaux de Daniel Spoerri est également prégnant: il y a bien un avant, un pendant et un après ce temps fort que constituent les repas pris en commun. L'essentiel, pour lui, n'est donc pas de produire des tableaux à la chaîne mais plutôt de multiplier les occasions de se réunir entre amis, autour de repas dont ses œuvres ne sont que les traces.

(EN) Daniel Spoerri's first "Tableaux-pièges" or "Trap pictures" appeared in 1959, when he painstakingly glued a number of everyday objects to panels for vertical presentation. This desire to create the unusual out of commonplace objects recalls the works of Meret Oppenheim, with whom he had worked in the field of dance a few years earlier. These "Tableaux-pièges" made him one of the New Realists group as from its foundation in 1960, and it was in this realistic vein, tending towards a kind of archaeology of everyday life, that he was to go on developing them. The very idea of creation is challenged by reducing his action as an artist to capture a "fragment of everyday life". These fragments include many laid tables with meals to be consumed or already eaten, with the presence/absence of food and the traces of its consumption (stains and leftovers) all referring to the symbolic and artistic heritage of the still life. For the artist, however, food above all bears concrete witness to something living: exchanges between diners, a stage setting, gestures, the circulation of words, a flow of life, all of which go beyond the simple ingestion of essential nutriment. Food lies in fact at the heart of Daniel Spoerri's art, and not just in the literal form of the "Tableau-piège". He organized happenings in the late 1960s. He opened the *Restaurant Spoerri* in Düsseldorf and officiated himself in the kitchen, exploring the relations between food, body and life. He created the Eat Art Gallery, where he invited other artists to produce sculptures of edible materials. The evident element of performance in these experiments is confirmed by his links with Fluxus group, who were very interested in these encounters between art and life. The relationship with time encapsulated in Spoerri's pictures is also meaningful. There is certainly a before, a during and an after with respect to the important time of meals eaten together. The essential thing for him is therefore not to produce one picture after another but rather to multiply the occasions for meeting with friends at meals, of which his works are only the traces.

J.-R. B.

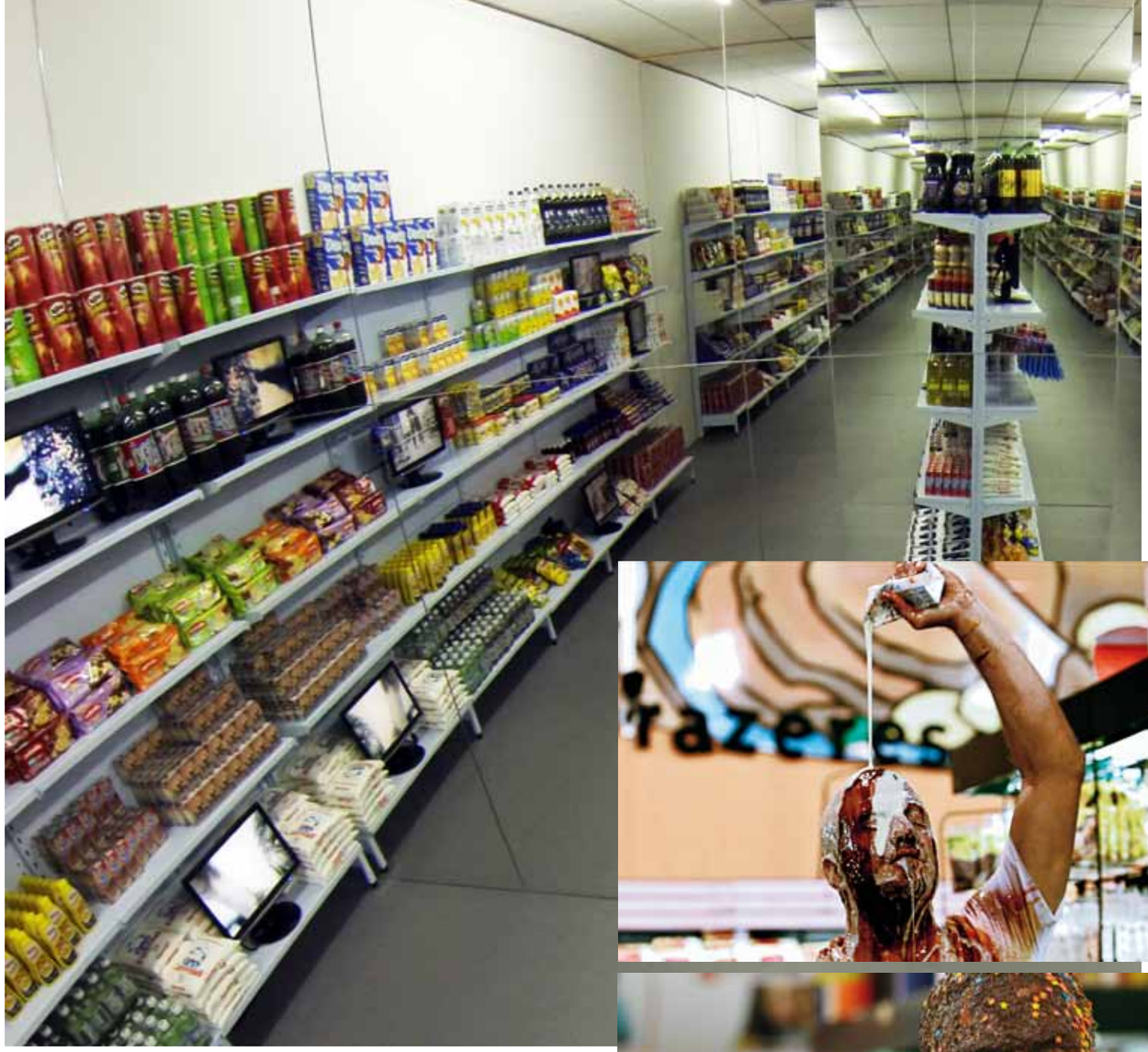
EDUARDO SRUR

(FR) Dès le début de sa carrière, l'intérêt d'Eduardo Srur pour les flux de marchandises et leurs conséquences sur le monde est perceptible. L'installation Supermercado (2014), représentative de son travail, est un véritable linéaire de supermarché où sont disposés, parmi des empilements d'aliments, des moniteurs diffusant une vidéo. On y voit déambuler l'artiste dans un grand magasin. Il ouvre peu à peu les récipients et s'en verse le contenu sur le visage et le corps. Transformé en monstre de notre société contemporaine, c'est le revers de l'industrie agro-alimentaire qu'Eduardo Srur veut montrer, la face cachée des *packaging* reluisants. Métaphore violente du gaspillage, cette œuvre remémore également la vague de pillages de supermarchés commis en Angleterre et en Espagne entre 2011 et 2012. L'artiste pointe également du doigt les conséquences de la surconsommation sur la planète : amplification de la pollution, mers de déchets plastiques…
Une autre œuvre d'Eduardo Srur consiste à installer dans la nature de monumentales bouteilles de soda ressemblant à des ballons gonflés avec de l'air. L'esthétique de ces œuvres peut rappeler celle des sculptures de Claes Oldenburg qui représentent les icônes américaines de la consommation : hamburger, milkshake, glace… Eduardo Srur joue ainsi avec le vocabulaire et les couleurs chatoyantes du Pop Art afin de révéler les conséquences de cet attrait pour les biens facilement consommables.
Ses références visuelles puisées dans la vie contemporaine la plus triviale et l'aspect lisse et clinquant du vocabulaire publicitaire sont autant de traits communs qui traversent l'œuvre d'Eduardo Srur. Ses œuvres illustrent la banalité, l'arrogance mais aussi la fragilité et la dimension éphémère des biens et des valeurs véhiculés par la société de consommation contemporaine.

(EN) Eduardo Srur's interest in the flow of merchandise and its effects on the world has been evident since the very beginning of his career. Highly representative of his work, the installation Supermercado (2014) is an authentic shelf display with a video playing on monitors among the rows of food products. It shows the artist walking along the aisle of a supermarket, opening the articles and pouring the contents over his face and body. Transformed into a monster of our contemporary society, it is the other side of the food industry that Eduardo Srur wants to show, the part hidden by shiny packaging. A hard-hitting metaphor of waste, this work also recalls the wave of supermarket pillaging that took place in Britain and Spain in 2011-12. The artist also points out the effects of overconsumption on the planet in terms of increased pollution and heaps of plastic refuse…
Another work by Srur involves placing monumental bottles of soda in the countryside like inflated balloons. The aesthetics of these works may recall Claes Oldenburg's sculptures of hamburgers, milkshakes, ice-creams and other American icons of consumption… Srur thus harnesses the vocabulary and glittering colours of Pop Art to reveal the consequences of this yearning for readily consumable goods.
Visual references drawn from the most commonplace aspects of contemporary life and the smooth and flashy vocabulary of advertising are all hallmarks of Eduardo Srur's work, which illustrates the banality and arrogance but also the fragility and impermanence of the goods and values of contemporary consumer society.

C. C. & E. L.

Supermercado, 2014
Étagères avec produits alimentaires, vidéo couleur, 10 écrans 17'' / Shelves with food products, colour video, 10 17-inch screens



VIVIANNE VAN SINGER

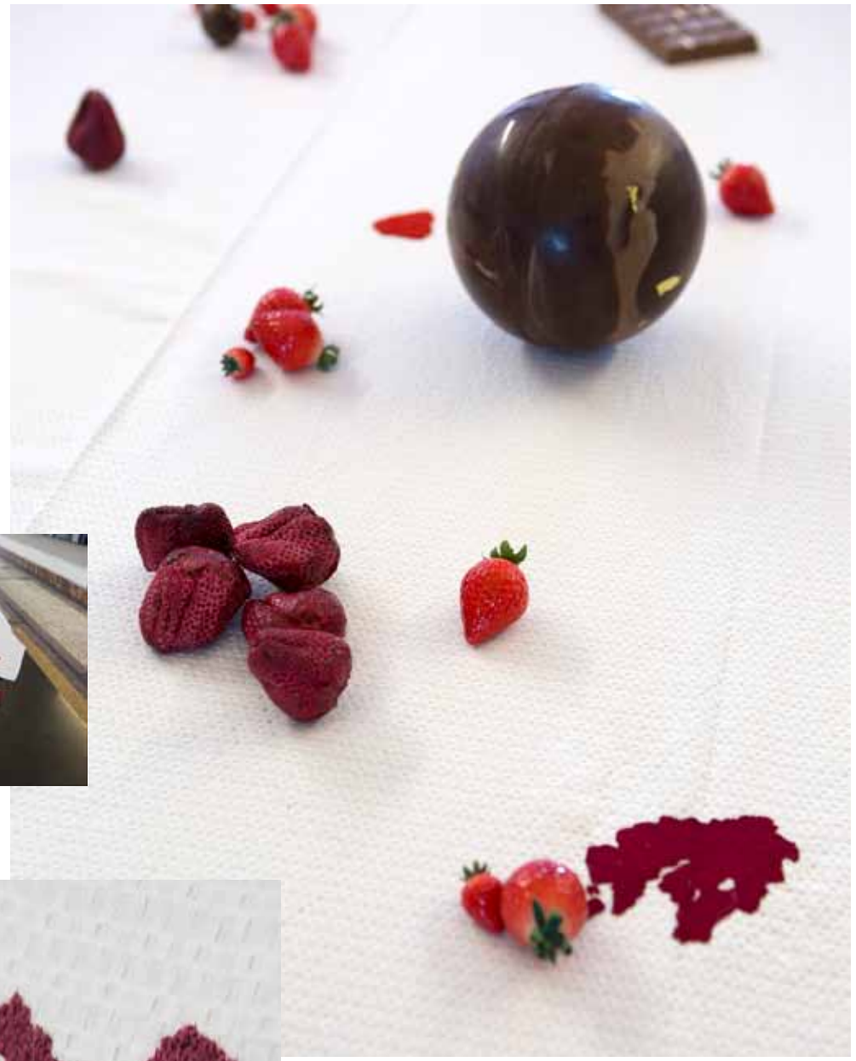
(FR) Envies, le voglie delle madri (2012) est une installation qui occupe une grande table, suggérant, par sa dimension, une mise en scène de banquet. Celle-ci est recouverte de nappes blanches, ornées de broderies en forme de taches diverses et suggestives, aux couleurs d'aliments. Ces formes brodées sont celles d'*envies*, nommées aussi taches de naissance. Selon les croyances populaires, elles sont un signe indélébile que certaines personnes portent sur la peau, associé au désir très subit et non assouvi qu'une femme enceinte aurait eu d'un aliment pendant la grossesse : vin, chocolat, café, fraises, framboises, cornichons, etc.
Les aliments posés sur les tables renvoient ici aux envies supposées spécifiques des femmes enceintes : fraises, chocolat. Dans l'œuvre de Vivianne Van Singer, couleurs et formes sont souvent associées à une dimension symbolique. Les fruits rouges seraient-ils métaphore du sexe féminin ? La brillance et le goût du chocolat sont-ils amenés pour leur expressivité et leur dimension aphrodisiaque ?
Envies féminines et appel au désir masculin sont entremêlés. Sont évoquées ici les qualités secondaires de la nourriture – ses liens avec la sexualité, les caprices des mères, la transmission – plutôt que sa dimension strictement nutritive. Ainsi, Envies se situe dans la lignée d'autres œuvres explorant le thème de la féminité, comme « Voie lactée », ayant comme point de départ une mammographie subie par l'artiste en juin 2007 et qui évolue vers une sublimation de ces images fascinantes et terrifiantes à la fois, vers une universalisation d'un événement du quotidien.

Vivianne Van Singer a effectué une partie de ses études aux États-Unis, à l'Université de Toledo, à la fin des années 1970. Cette période correspond à la phase de l'histoire du féminisme durant laquelle des artistes ont cherché à définir et à affirmer l'identité de la femme. Comme d'autres artistes ayant recours à des techniques généralement associées aux « ouvrages de dames » (broderie, couture, aquarelle…), Vivianne Van Singer fait appel, dans Envies, le voglie delle madri, au registre des arts de la table, de la nourriture, du festin pour renverser les stéréotypes et revendiquer un droit au désir.

(EN) Envies, le voglie delle madri (2012) is an installation featuring two large tables whose size suggests a banquet scene. They are covered with white tablecloths embroidered with various food-coloured stains in the shape of birthmarks. According to popular beliefs, these indelible marks borne by some people on their skin are the result of sudden unsatisfied cravings for foods such as wine, chocolate, coffee, strawberries, raspberries and gherkins experienced by woman during pregnancy, which is why they are known in French as *envies* and Italian as *voglie*, both meaning "desires". The strawberries and chocolate on the tables here refer to the supposedly specific cravings of pregnant women. Colours and shapes often have a symbolic dimension in Van Singer's work. Is the red fruit a metaphor of the female sex? Are the shine and taste of the chocolate connected with expressive power and aphrodisiac properties? Female cravings and the arousal of male desire are interwoven. It is the secondary qualities of food that are suggested – its links with sexuality, mothers' whims and transmission – rather than it strictly nutritive dimension.
Envies thus carries on from other works exploring the topic of femininity, like "Milky Way", triggered by a mammography undergone by the artist in June 2007, which evolves so as to sublimate these simultaneously attractive and terrifying images, and universalize an everyday event.
Part of Van Singer's education took place in the United States at Toledo University in the late 1970s, the period corresponding to the phase in the history of feminism during which artists sought to define and assert the female identity. Just as other female artists draw upon techniques generally associated with "women's work", such as embroidery, sewing and watercolour, Vivianne Van Singer takes up the arts of the table, food and party in Envies, le voglie delle madri so as to turn the stereotypes upside-down and assert the right to desire.

C.C. & E.L.

Envies, le voglie delle madri, 2012
Tissu brodé, faux fruits en poudre de marbre, d'albâtre et en résine, chocolat, assiettes en porcelaine
Embroidered cloth, fake fruit of marble dust, alabaster dust and resin, chocolate, porcelain plates



WOLF VOSTELL

Radar-Alarm, 1969
Tiroir en plastique n°6, alarme, riz, aluminium, coton, sparadrap/Plastic drawer no. 6, alarm, rice, aluminium, cotton, adhesive plaster

(FR) Humanisme, dénonciation, contestation, subversion, création serait le détonant mélange du carburant artistique que Wolf Vostell concocta tout au long de sa vie. Pour lui, pas de distinction entre sa vie et son œuvre, mais une maxime « Kunst ist Leben – Leben ist Kunst » [« L'art c'est la vie – la vie c'est l'art »] qu'il chercha toujours à appliquer. À partir de la découverte en 1954 du concept de *dé-coll/age*, il conçoit ses premières affiches décollées puis ses effaçages comme les produits d'un *art-action*. En 1958, il réalise son premier événement dans les rues de Paris. En 1962, il participe aux actions inaugurales du groupe Fluxus. Dans les années 1970, dans ses installations et ses environnements, il introduit des denrées alimentaires de base, puis des animaux vivants qu'il oppose de manière frontale à la présence d'appareils électriques et à des coulures de plomb et/ou de béton dans une volonté de dénonciation des dysfonctionnements de la société moderne. Considéré comme l'un des premiers et des plus importants créateurs de happenings et d'événements, Wolf Vostell a toujours associé à ses performances la création d'œuvres : notes écrites, dessins, partitions musicales, photos, vidéos, tableaux-objets, peintures… Le happening n'est pas pour lui un spectacle culturel mais le temps de l'expérimentation d'un concept artistique révélant un contexte sociopolitique. À ce titre, Radar-Alarm est à mettre en correspondance avec la performance *100 mal Hören und Spielen* [*Écouter et jouer 100 fois*] qu'il réalise en 1969 pour la radio allemande WRD avec des radios découpées, des fils électriques et des paquets de sucre. Pour Radar-Alarm, il fait une édition en 20 exemplaires, à la manière des artistes Fluxus, où le support papier est remplacé par des objets : ici un appareil électrique d'alarme relié à la lettre H en aluminium et du riz librement étalé. À l'instar de l'œuvre *Salat*, qui consistait à faire voyager de la laitue pendant un an dans un train et qui se compose de salades desséchées, d'une documentation et d'un moulage en bronze d'une salade déshydratée, Wolf Vostell expérimente l'altérabilité des matériaux organiques opposée aux objets manufacturés censés prévenir. Un cri d'alarme bien dérisoire de l'humanité face à son inéluctable destin, dont la survie dépend de la bonne gestion de ses ressources.

(EN) Humanism, denunciation, protest, subversion and creation can be seen as the detonating mixture of the artistic fuel that Wolf Vostell concocted all through his life. Rejecting any distinction between his life and his work, he constantly sought to apply his dictum that art is life and life art. His discovery of the concept of *dé-coll/age* in 1954 led to the creation of his first lacerated posters and then the effaçages or erased works conceived as products of an *art-action*. He staged his first event in the streets of Paris in 1958 and took part in the inaugural actions of the Fluxus group in 1962. In the 1970s he created installations and environments incorporating basic foodstuffs and then live animals (dogs, turkeys and tortoises), frontally juxtaposed with the presence of electrical appliances and poured concrete and/or lead to highlight the dysfunctions of modern society.
Regarded as one of the first and most significant creators of happenings and actions, Wolf Vostell always combined his performances with the creation of works in the form of written notes, drawings, musical scores, photographs, videos, picture-objects, paintings and so on, not so much as traces or objects resulting from the work but as starting points for creation. For him, the happening was not a cultural spectacle but experimentation with an artistic concept revealing a socio-political context. For this reason, Radar-Alarm can be connected with the performance *100 mal Hören und Spielen*, staged in 1969 for the German radio station WRD with cut-up radios, electrical wire and packets of sugar. Radar-Alarm was produced in an edition of twenty in accordance with Fluxus practice, but with the paper support replaced by objects: an electrical alarm connected with an aluminium letter H and freely scattered rice. As in *Salat*, a work that involved heads of lettuce being transported by train for year and is made up of documentation, desiccated salad and a bronze cast of the same, Wolf Vostell focuses on the perishability of organic materials as against manufactured objects designed to prevent. A somewhat derisory cry of alarm of mankind, whose survival depends on the sound management of its resources, faced with its inescapable destiny.

H. F.

NARI WARD

Transtranger Café, 2012
Technique mixte
Mixed media

(FR) Transtranger Café (2012) est une installation composée de tables en bois disposées les unes sur les autres. Au sommet de ce dispositif, une pyramide de marc de café s'écoule lentement, des tasses ont été renversées et sont suspendues par des ficelles pour que les dernières gouttes finissent de glisser.
Aux extrémités de cette construction, deux ordinateurs connectés à Internet proposent un miroir inversé de nos navigations sur la toile : chaque utilisateur avance en aveugle sur ses propres recherches, mais il peut accéder aussi à celles du visiteur qui lui fait face. Le dispositif permet d'aborder l'autre, cet étranger, en transgressant la confidentialité hypothétique de la toile. Au mur, Bad, Ugly, Good, trois grands formats sur bois, intègrent des circuits imprimés et des onomatopées écrites faisant référence à des sons issus du code Morse, premier langage de communication à distance. Dans ce dialogue entre langue écrite et langue sonore, les taches de café qui parsèment les dessins deviennent des indicateurs du temps, une mémoire de l'évolution de nos modes de communication modernes.
Lieu de sociabilité à l'origine, le Café a muté en Internet Café, espace où l'être ensemble va de pair avec une démarche solitaire censée nous connecter avec des milliers de personnes. Transtranger Café propose de retrouver une forme d'échange entre individus en transformant le rituel de la consommation du café et de l'utilisation d'Internet en une situation d'exposition de soi-même et de vulnérabilité. « Vivre dans ce qu'on appelle le premier pays du monde, les États-Unis, a fait de moi une conscience aiguë des stratégies d'immigration et politiques visant à influer sur les trajectoires culturelles. » D'origine jamaïcaine, Nari Ward affirme invariablement dans ses œuvres une posture critique qu'il exprime par la réactivation de rituels parfois oubliés. Les matériaux qu'il utilise sont souvent collectés dans son environnement immédiat. Il leur insuffle une nouvelle présence pour créer des œuvres polysémiques, et ouvrir la voie d'une exploration métaphorique des questions d'identité, de race ou de société. Ses œuvres suscitent des émotions contradictoires parce qu'elles sont, pour reprendre les mots de l'artiste, « comme une fusion d'optimisme et de défi, d'ambitions vaines et de solutions inventées par des références interculturelles, des codes réglementaires, la mémoire personnelle et la chance ».

(EN) The installation Transtranger Café (2012) consists of a pile of wooden tables topped by a slowly crumbling mound of coffee grounds. The last drops from cups hung upside-down with string from the edges of the tables.
On either side, two computers connected to Internet present a reversed mirror image of our navigations on the Web, as each user has access to the screen of the one sitting opposite. This makes it possible to approach the other, the stranger, by infringing the hypothetical privacy of the Internet. On the wall, Bad, Ugly, Good, three large formats on wood, combine printed circuits and onomatopoeic inscriptions referring to sounds resulting from the Morse code, the first language of remote communication. In this dialogue between written language and audio language, the coffee stains on the drawings become indicators of time recalling the evolution of our modern modes of communication.
Initially a place of social gathering, the café has turned into the Internet café, a space where being together goes hand in hand with a solitary activity supposed to connect us with thousands of people. Transtranger Café seeks to rediscover a form of exchange between individuals by transforming the ritual of drinking coffee and using the Internet into a situation of self-exposure and vulnerability. "Living in the so-called first world country of the United States has made me acutely aware of immigration and political strategies intended to influence cultural trajectories." Born in Jamaica, Nari Ward invariably adopts a critical stance in his work that is expressed through the revival of sometimes forgotten rituals. The materials he uses are often picked up in his immediate environment. He breathes new life into them to create polysemic works and open up the way to metaphorical exploration of issues of identity, race and society.
His work arouses contradictory emotions because it is, as he puts it, "a merger of defiant optimism, futile ambitions and invented solutions using cross-cultural references, regulatory codes, personal memory and chance".

S.A.

VASILIS ZOGRAFOS

(FR) Dans la série d'œuvres «Sol non balayé», créée pour l'exposition «Food» à Marseille, le peintre entend interpeller nos sociétés désorientées. Il y présente ce qui peut apparaître comme les «restes» d'un repas dans un geste esthétique qui les élève au rang de nature morte. Les sols hellénistiques qui ont immortalisé ces restes d'un *symposium* (mot grec pour banquet) servent de référence temporelle fictive où nous est donné à voir le monde de la nature, dans lequel nous sommes conviés à entrer.
L'idée qui a présidé à la création de ces œuvres participe de deux mouvements. Le premier consiste pour l'artiste à arracher les objets au sol, comme s'ils prenaient leur envol; le second, à lever toute la composition – devenue un tableau – pour l'accrocher au mur en un geste d'élévation. La peinture rend compte de la réalité et l'interprète, mais elle ne l'imite pas. Inscrite dans l'histoire, elle commente nos sociétés du trop-plein et renvoie à l'abondance qui a caractérisé l'époque hellénistique et romaine. Ce commentaire politique fait référence à l'actualité de la Grèce de ces dernières années, mais aussi à l'archéologie, en nous rappelant qu'à toutes les époques qui ont connu luxe et opulence, l'excès de consommation a été la marque d'un mode de vie décadent.
Ces œuvres fonctionnent comme des entités autonomes mais, ensemble, elles forment une unité. Le sol, jonché de vestiges de nourriture, témoigne d'un dîner somptueux comme on en a souvent servi dans l'histoire.
Le principal objectif du peintre est de rendre son sujet digne d'être exposé. Et dans ce va-et-vient entre la réalité et l'art, il tente de suivre les battements réguliers du métronome, jusqu'à ce que son œuvre acquière son propre rythme.

(EN) In the series of works titled "Sol non balayé", created especially for the exhibition "Food" in Marseille, the painter tackles key issues affecting our confused societies. He presents what could be seen as the remains of a meal in an artistic act that raises them to the level of still life. The Hellenistic floors that immortalised the remnants of a *symposium* (a Greek word for banquet) serve as a fictional temporal reference for presenting the world of nature, which we are invited to enter.
The idea behind this series of works evolves gradually and follows two key movements. The first drags the objects from the floor, as if they were taking off; the second lifts the whole composition – which has become a painting – and hangs it on the wall in an action of raising it up. The painting records reality and interprets it, but does not imitate it. Inscribed in history, it commentates on our societies of excess and refers back to the abundance that characterised the Hellenistic and Roman periods. This political commentary refers to the Greece of recent years, as well as to archaeology, reminding us that in every period that has known luxury and opulence, excessive consumption was the mark of a decadent lifestyle.
These works function as separate entities, but together they form a whole. The floor, dotted with the remains of food, bears witness to a sumptuous dinner of the kind that has often be served throughout history. The painter's main aim is make his subject worthy of being exhibited. And in this to-and-fro between reality and art, he attempts to follow the regular beats of the metronome, until his work acquires its own tempo.

V.Z.

«Sol non balayé», 2014
Huiles sur toile
Oil on canvas

MARINA ABRAMOVIĆ
Belgrade, Serbie/Serbia, 1946
Vit à/Lives in New York
The Onion, 1995
Vidéo couleur/Colour video, 10 min
Distribution LIMA, Amsterdam

JOHN ARMLEDER
Genève, Suisse/Geneva, Switzerland, 1948
Vit à Genève/Lives in Geneva
Sans titre/Untitled, 2014
Production MuCEM à partir d'une sélection de vaisselle issue des collections du MuCEM, d'une sélection de vaisselle issue de la collection de l'artiste, ainsi que des prêts suivants/Work for the MuCEM using a selection of tableware from the MuCEM collections, a selection of tableware from the artist's collection and a number of loans
Dianthus Carthusianorum, Dianthus Plumarius, Dianthus Grationopolitanus, 2008
240 × 180 cm chacun/each
Technique mixte sur toile/Mixed media on canvas
Galerie Andrea Caratsch, Zurich

LENORA DE BARROS
São Paulo, Brésil/Brazil, 1953
Vit à/Lives in São Paulo
Estudo para Facadas, 2012
Vidéo noir et blanc/Black and white video, 1 min 32 s
Courtesy de l'artiste, galerie Milan, São Paulo
Courtesy of the artist, Milan Gallery, São Paulo
Œuvre exposée au/Work exhibited at the SESC Pinheiros, São Paulo

JOSEPH BEUYS
Krefeld, Allemagne/Germany, 1921 —
Düsseldorf, Allemagne/Germany, 1986
Oil Can F.I.U., 1980
Récipient métallique, huile d'olive
Metal container, olive oil
53 × 30,5 cm
Fondation Bonotto, Molvena, Italie
Bonotto Foundation, Molvena, Italy

JOSEPH BEUYS
Krefeld, Allemagne/Germany, 1921 —
Düsseldorf, Allemagne/Germany, 1986
Wine F.I.U., 1983
Carton contenant douze bouteilles de vin rouge
Cardboard box containing twelve bottles of red wine
64 × 35 × 27 cm
Fondation Bonotto, Molvena, Italie
Bonotto Foundation, Molvena, Italy

STEFANO BOCCALINI
Milan, Italie/Italy, 1963
Vit à/Lives in Milan
Europa 2014 – marques à pain, 2014
Technique mixte/Mixed media
Dimensions variables/Variable dimensions
Production MuCEM à partir de 10 marques à pain issues des collections du MuCEM, de 10 marques à pain fabriquées par l'artiste et de 10 pains réalisés à partir de ces dernières/Work for the MuCEM using 10 bread stamps from the MuCEM collections, 10 bread stamps made by the artist and 10 loaves stamped with the same

MARCEL BROODTHAERS
Bruxelles, Belgique/Belgium, 1924 —
Cologne, Allemagne/Germany, 1976
Le Manuscrit, 1971
Plaque en plastique embouti peint
Plaque of painted, stamped plastic
86 × 120 cm
Collection particulière, Belgique
Private collection, Belgium

MARCEL BROODTHAERS
Bruxelles, Belgique/Belgium, 1924 —
Cologne, Allemagne/Germany, 1976
Le Manuscrit trouvé dans une bouteille, 1974
Bouteille de vin en verre, peinture émail, boîte en carton/Glass wine bottle, enamel paint, cardboard box
30 × 7,7 × 7,7 cm (bouteille et boîte/bottle and box)
Collection A. L'H.

MARCEL BROODTHAERS
Bruxelles, Belgique/Belgium, 1924 —
Cologne, Allemagne/Germany, 1976
Sucres, 1964
Trois morceaux de sucre, huit strass
Three cubes of sugar, eight rhinestones
2,5 × 2,5 × 0,5 cm (chaque sucre/each sugar cube)
Collection particulière/Private collection

MIRCEA CANTOR
Oradea, Roumanie/Romania, 1977
Vit à/Lives in Paris et/and Cluj Napoca
Underestimated Consequences, 2011
Acier peint, ail/Painted steel, garlic
105 × 100 × 100 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist

CHEN ZHEN
Shanghai, Chine/China, 1955 – Paris, France, 2000
Entre manger et penser, 1990
Métal, bois, journaux, cendres de journaux, encre noire/Metal, wood, newspapers, ashes of newspapers, black ink
98 × 91,5 × 40,5 cm
Collection particulière/Private collection

CLAIRE FONTAINE
Collectif actif depuis 2004 à /Collective active since 2004 in Paris, France
Untitled (Redemptions), 2011
Sacs transparents, canettes recyclées, moteur de boule à facettes/Transparent bags, recycled cans, mirror ball motor
Dimensions variables/Variable dimensions
Courtesy de l'artiste/Courtesy of the artist, Metro Pictures, New York

YMANE FAKHIR
Casablanca, Maroc/Morocco, 1969
Vit à/Lives in Marseille
Al fitr, 2014
Tirage fine art/Fine art print
65 × 65 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist

YMANE FAKHIR
Casablanca, Maroc/Morocco, 1969
Vit à/Lives in Marseille
Garde-manger, 2014
Tirage fine art/Fine art print
65 × 65 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist
Production MuCEM

YMANE FAKHIR
Casablanca, Maroc/Morocco, 1969
Vit à/Lives in Marseille
Huile vierge, 2014
Tirage fine art/Fine art print
100 × 100 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist

YMANE FAKHIR
Casablanca, Maroc/Morocco, 1969
Vit à/Lives in Marseille
L'Invité, 2014
Tirage fine art/Fine art print
110 × 110 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist

YMANE FAKHIR
Casablanca, Maroc/Morocco, 1969
Vit à/Lives in Marseille
Sadaqa
Tirage fine art/Fine art print
65 × 65 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist

YMANE FAKHIR
Casablanca, Maroc/Morocco, 1969
Vit à/Lives in Marseille
Table rase, 2014
Bois de hêtre/Beech wood
Dimensions variables/Variable dimensions
Collection de l'artiste/Collection of the artist

ROBERT FILLIOU
Sauve, France, 1926 – Les Eyzies-de-Tayac, France, 1987
Poï-Poï Bottles, 1961-1970
Coffret en bois, deux bouteilles de bière, règle en bois, rouleau de papier, élastiques/Wooden box, two bottles of beer, wooden ruler, roll of paper, rubber bands
28,5 × 29,7 × 11 cm
Collection Bruno van Lierde, Bruxelles, en dépôt au/on loan to musée d'Art contemporain de Lyon depuis/since 2000

GENERAL IDEA
Collectif actif de 1969 à 1994 à/Collective active from 1969 to 1994 in Toronto, Canada
Nazi Milk, 1979-1990
Laque sur vinyl/Lacquer on vinyl
225 × 160 cm
Fonds régional d'art contemporain Languedoc-Roussillon

SUBODH GUPTA
Khagaul, Bihar, Inde/India, 1964
Vit à/Lives in New Delhi
Curry 2 (3), 2005
Acier inoxydable/Stainless steel
220 × 138 × 40 cm
Collection particulière/Private collection

MARTAND KHOSLA
New Delhi, Inde/India, 1975
Vit à/Lives in New Delhi
21 articles, 2011
Polystyrène, papier collé/Polystyrene, glued paper
Dimensions variables/Variable dimensions
Collection de l'artiste, galerie Nature Morte/Collection of the artist, Nature Morte Gallery, New Delhi
Œuvre exposée au/Work exhibited at the SESC Pinheiros, São Paulo

JANNIS KOUNELLIS
Le Pirée, Grèce/Piraeus, Greece, 1936
Vit à/Lives in Rome et/and Düsseldorf
Sans titre/Untitled, 1968
Sacs de jute, graines de tournesol
Jute sacks, sunflower seeds
70 × 400 × 700 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist

LOS CARPINTEROS
Collectif actif depuis 1991 entre La Havane et Madrid
Collective active since 1991 in Havana and Madrid
Luz dentro de pan, 2011-2012
Pain, projecteur, miroirs, bois
Bread, projector, mirrors, wood
Dimensions variables/Variable dimensions
Courtesy des artistes, galerie Peter Kilchmann
Courtesy of the artists, Peter Kilchmann Gallery, Zurich et/and Ivorypress, Madrid
Œuvre exposée au musée Ariana, Genève
Work exhibited at the Ariana Museum, Geneva

ANNA MARIA MAIOLINO
Scalea, Italie/Italy, 1942
Vit à/Lives in São Paulo
Entrevidas, 1981/2014
Technique mixte/Mixed media
Dimensions variables/Variable dimensions
Courtesy de l'artiste, galerie Raffaella Cortese
Collection of the artist, Raffaella Cortese Gallery, Milan
Œuvre exposée au/Work exhibited at the SESC Pinheiros, São Paulo

MARCELLO MALOBERTI
Codogno, Italie/Italy, 1966
Vit à/Lives in Milan
La voglia matta, 2012
Fontaine en acier, eau, noix de coco, radios
Steel fountain, water, coconut, battery radio
75 × 65 × 35 cm
Galerie Raffaella Cortese, Milan
Raffaella Cortese Gallery, Milan

GORDON MATTA-CLARK
New York, États-Unis/United States of America, 1943-1978
Food, 1972
Vidéo noir et blanc/Black and white video, 43 min
Musée d'Art contemporain de Lyon

CILDO MEIRELES
Rio de Janeiro, Brésil/Brazil, 1948
Vit à/Lives in Rio de Janeiro
« Inserções em circuitos ideológicos », 1 – Projeto Coca-Cola, 1970
Bouteilles de Coca-Cola, texte sérigraphié
Bottles of Coke, silkscreen-printed text
24,5 × 6 × 6 cm
Daros Latinamerica Collection, Zurich

ANTONI MIRALDA
Terrassa, Espagne/Spain, 1942
Vit à Barcelone/Lives in Barcelona
Reliquaire cyclique, 2014
Technique mixte/Mixed media
Dimensions variables/Variable dimensions
Production MuCEM à partir d'une sélection de sonnettes de table et de pichets provenant des collections du MuCEM et de calebasses, personnages de Caganers et pichet issus de la collection de l'artiste/Work for the MuCEM using a selection of table bells and jugs from the MuCEM collections as well as gourds, Caganer figurines and a jug from the artist's collection

ANTONI MIRALDA
Terrassa, Espagne/Spain, 1942
Vit à Barcelone/Lives in Barcelona
DOROTHÉE SELZ
Paris, France, 1946
Vit à/Lives in Paris
Miralda-Selz traiteurs coloristes, 1971
Pains colorés/Coloured loaves
60 × 49 × 9 cm
Collection Mina et/and Jacques Charles, Malakoff

TONY MORGAN
Pickwell, Angleterre/England, 1938 – Genève, Suisse /Geneva, Switzerland, 2004
DANIEL SPOERRI
Galați, Roumanie/Romania, 1930
Vit entre Vienne et Seggiano
Lives in Vienna and Seggiano
Beefsteak (Resurrection), 1968
Film noir et blanc/Black and white film, 16 mm, 10 min
Fonds municipal d'art contemporain de la Ville de Genève

LILIANA MORO
Milan, Italie/Italy, 1961
Vit à/Lives in Milan
Dumme Gans, 2002
Structure en bois, biscuits, bonbons, papier
Wooden structure, biscuits, sweets, paper
250 × 220 × 260 cm
Collection de l'artiste/Collection of the artist
Œuvre exposée au musée Ariana, Genève
Work exhibited at the Ariana Museum, Geneva

GIANNI MOTTI
Sondrio, Italie/Italy, 1958
Vit à Genève/Lives in Geneva
Spauracchio, 2012
Bois, tissu, paille/Wood, fabric, straw
250 × 80 × 40 cm chacun/each
Courtesy de l'artiste et de la galerie Perrotin, Paris
Courtesy of the artist and Perrotin Gallery, Paris

ERNESTO NETO
Rio de Janeiro, Brésil/Brazil, 1964
Vit à/Lives in Rio de Janeiro
Variation on Color Seed Space Time Love, 2009
Filets en plastique, graines/Plastic nets, seeds
470 × 330 × 300 cm
Galerie Bob Van Orsouw, Zurich

MERET OPPENHEIM
Berlin-Charlottenburg, Allemagne/Germany, 1913 —
Bâle, Suisse/Basel, Switzerland, 1985
Fleur Bluemay-Ode, 1969
Fleur en plastique, flocons de céréales, bouteille en verre/Plastic flower, cereal flakes, glass bottle
53 × 14 × 8,5 cm
Collection A. L'H.

MERET OPPENHEIM
Berlin-Charlottenburg, Allemagne/Germany, 1913 —
Bâle, Suisse/Basel, Switzerland, 1985
L'Écureuil, 1969
Verre, fourrure d'écureuil, mousse en caoutchouc
Glass, squirrel fur, foam rubber
26 × 12 × 17 cm
Collection A. L'H.

BILL OWENS
San José, États-Unis/United States of America, 1938
Vit à/Lives in Hayward
S-29 Tupperware, 1972
Épreuve gélatino-argentique/Gelatin silver print
25 × 33,5 cm
Fonds régional d'art contemporain Basse-Normandie

DAN PERJOVSCHI
Sibiu, Roumanie/Romania, 1961
Vit à/Lives in Bucarest et/and Sibiu
Sans titre/Untitled, 2014
Marqueur/Marker
Production MuCEM in situ

LIA PERJOVSCHI
Sibiu, Roumanie/Romania, 1961
Vit à/Lives in Bucarest et/and Sibiu
Food Diagram, 2014
Technique mixte/Mixed media
Production MuCEM

ANGELO PLESSAS
Athènes, Grèce/Athens, Greece, 1974
Vit à Athènes/Lives in Athens
MetaphorsOfInfinity.com (Version Mediterranean), 2012-2014 (en cours/work in progress)
Site web interactif, 4 écrans 55'', son
Interactive website, 4 55-inch screens, audio
Production MuCEM à partir d'une sélection d'images recueillies dans les collections de fonds imprimés du MuCEM/Work for the MuCEM using a selection of images from the MuCEM collections of printed archival material

PIPILOTTI RIST
Grabs, Suisse/Switzerland, 1962
Vit à/Lives in Zurich
I Drink Your Bath Water, 2008
Vidéo couleur/Colour video, 3 min 15 s
Production ART for The World, Genève/Geneva

DIETER ROTH
Hanovre, Allemagne/Hanover, Germany, 1930 —
Bâle, Suisse/Basel, Switzerland, 1998
Entenjagd, 1971-1972
Chocolat, figurines en plastique, boîte en bois
Chocolate, plastic figurines, wooden box
55 × 65 × 7 cm
Collection A. L'H.

SHIMABUKU
Kobe, Japon/Japan, 1969
Vit à/Lives in Berlin
Kaki and Tomato, 2008
Tirage photographique C-print collé sur aluminium
C-print mounted on aluminium
18,8 × 28,4 cm
Air de Paris, Paris

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
A Vegetable Seller and Clients, and an Image of Saraswati, Goddess of the Arts, Calcutta, 1985
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
Birthday Party, Mumbai, 1990
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
Crawford Market, Mumbai, Maharashtra, 1993
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
Dhabawallah, ou Professional Lunch Distributor, Mumbai, Maharashtra, 1992
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
Transplanting Paddy, Kashmir, 1980
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
Water Seller, Delhi, 1987
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
Women Gossip, Chennai, Tamil Nadu, 1995
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

RAGHUBIR SINGH
Jaipur, Inde/India, 1942 – New York, États-Unis /United States of America, 1999
Workers at Lunch, Mumbai, 1991
Tirage photographique C-print/C-print
60 × 80 cm
Succession Raghubir Singh

DANIEL SPOERRI
Galați, Roumanie/Romania, 1930
Vit entre Vienne et Seggiano
Lives in Vienna and Seggiano
Nature morte, tableau-piège, 1974
Technique mixte/Mixed media
75 × 115 × 37 cm
Musée d'Art moderne et contemporain, Genève/Geneva
don de/gift of Sylvie et/and Pierre Mirabaud

EDUARDO SRUR
São Paulo, Brésil/Brazil, 1974
Vit à/Lives in São Paulo
Supermercado, 2014
Étagères avec produits alimentaires (snacks, crackers, chocolats…), vidéo couleur, 10 écrans 17"
Shelves with food products (snacks, crackers, chocolates, etc.), colour video, 10 17-inch screens
Dimensions variables/Variable dimensions
Collection de l'artiste/Collection of the artist

BARTHÉLÉMY TOGUO
Mbalmayo, Cameroun, 1967
Vit entre/Lives in Paris, New York et/and Bandjoun
The Giving Farmer, 2014
Technique mixte/Mixed media
Dimensions variables/Variable dimensions
Production MuCEM, à partir d'une sélection d'objets agricoles issus des collections du MuCEM et d'un dessin de l'artiste/Work for the MuCEM using a selection of agricultural implements from the MuCEM collections and a drawing by the artist

VIVIANNE VAN SINGER
Côme, Italie/Como, Italy, 1957
Vit à Genève/Lives in Geneva
Envies, le voglie delle madri, 2012
Tissu brodé, faux fruits en poudre de marbre, d'albâtre et en résine, chocolat, assiettes en porcelaine
Embroidered cloth, fake fruit of marble dust, alabaster dust and resin, chocolate, porcelain plates
Dimensions variables/Variable dimensions
Collection de l'artiste/Collection of the artist

WOLF VOSTELL
Leverkusen, Allemagne/Germany, 1932 –
Berlin, Allemagne/Germany, 1998
Radar-Alarm, 1969
Tiroir en plastique n° 6, alarme, riz, aluminium, coton, sparadrap/Plastic drawers no. 6, alarm, rice, aluminium, cotton, adhesive plaster
5,4 × 38 × 34 cm
Collection A. L'H.

NARI WARD
St. Andrews, Jamaïque/Jamaica, 1963
Vit à/Lives in New York
Transtranger Café, 2012
Tables en bois, tasses, café, marc de café, circuits imprimés sur panneaux de bois peints, ordinateurs connectés à Internet/Wooden tables, cups, coffee, coffee grounds, printed circuits on painted wood panels, computers connected to the Internet
Dimensions variables/Variable dimensions
Courtesy de l'artiste, galerie Continua
Courtesy of the artist, Continua Gallery, San Gimignano-Beijing-Les Moulins

VASILIS ZOGRAFOS
Mytilène, Grèce/Mytilene, Greece, 1965
Vit à Thessalonique/Lives in Thessaloniki
«Sol non balayé», 2014
Huile sur toile/Oil on canvas
Dimensions variables/Variable dimensions
Collection de l'artiste/Collection of the artist
Production MuCEM

« FOOD » DANS LES COLLECTIONS ETHNOGRAPHIQUES DU MUCEM
« FOOD » IN THE MUCEM ETHNOGRAPHIC COLLECTIONS

Battoirs et râteau à olives/Olive rake and beaters, 2000
La Canée, Crète/Chania, Crete
Plastique, métal/Plastic, metal
MuCEM

Pressoir, début xxe siècle/Press, early 20th century
Bois, fer/Wood, iron
MuCEM

JOSEPH ALMEIDA
Nasse/Creel, 1999
Le Cellier, France
Osier/Wickerwork
MuCEM

BENEDYKT KOLBUSZEWSKI,
HELENA KOLBUSZEWSKA,
ELZBIETA KOLBUSZEWSKA,
TERESA SOPYLO,
DIANA WEGRZYN,
EWA ZUK
Bouquet de moisson/Harvest bouquet, 2013
Lubacsów, Pologne/Poland
Blé, orge, pain, Styrodur, ruban
Wheat, barley, bread, Styrodur, ribbon
MuCEM

Cet ouvrage a été conçu à l'occasion de l'exposition «Food. Produire, manger, consommer», présentée au MuCEM à Marseille du 29 octobre 2014 au 23 février 2015.
This volume accompanies the exhibition "Food. Produire, manger, consommer", presented at the MuCEM in Marseilles from 29 October 2014 to 23 February 2015.

Un projet de
Project created by

en coproduction avec
in coproduction with

Itinérance:
Musée Ariana, Genève,
19 décembre 2012 – 24 février 2013
SESC Pinheiros, São Paulo,
20 février – 4 mai 2014
Previous exhibition venues:
Musée Ariana, Geneva,
19 December 2012 – 24 February 2013
SESC Pinheiros, São Paulo,
20 February – 4 May 2014

L'exposition a été soutenue par
The exhibition has been supported by

Avec le concours de la/With the contribution of the Fondation Carrefour

et de la/and the Fondation Logirem

Avec la participation des Galeries Lafayette
With the participation of Galeries Lafayette

Le musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM) est un établissement public national à caractère administratif placé sous la tutelle du ministre chargé de la Culture.
The musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM) is a state administrative body under the responsibility of the minister of Culture.

MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DE LA COMMUNICATION
MINISTRY OF CULTURE AND COMMUNICATION

Ministre de la Culture et de la Communication
Minister of Culture and Communication
Fleur Pellerin

Directeur général des patrimoines
Director general for heritage
Vincent Berjot

Directrice, chargée des musées
Director of museums of France
Marie-Christine Labourdette

ÉTABLISSEMENT PUBLIC DU MUCEM
PUBLIC ESTABLISHMENT OF THE MUCEM

Président/President
Jean-François Chougnet

Administratrice générale
Managing director
Catherine Sentis

Service financier et achats
Finance and purchases
Jean-Christophe Ginoux et son équipe/and his team

Direction scientifique et des collections
Director of collections
Zeev Gourarier et son équipe/and his team

Département recherche et enseignement
Department of research and education
Denis Chevallier et son équipe/and his team

Département des collections et des ressources documentaires
Department of collections and documentary resources
Émilie Girard et son équipe/and her team

Département du développement culturel et des relations internationales
Department of cultural development and international relations
Thierry Fabre et son équipe/and his team

Département de la production culturelle
Department of cultural production
Sylvia Amar et son équipe/and her team

Département de la communication et du mécénat
Department of communication and patronage
Julie Basquin et son équipe/and her team

Département des publics
Department of visitor analysis
Cécile Dumoulin et son équipe/and her team

Département des bâtiments et de l'exploitation
Department of buildings
Vanessa Hen et son équipe/and her team

Département des systèmes d'information et du multimédia
Department of information technology and multimedia systems
Pascal Presle et son équipe/and his team

COMMISSARIAT DE L'EXPOSITION
EXHIBITION COMMITTEE

Commissaire générale/Head of Committee
Adelina von Fürstenberg, directrice d'ART for The World
Director of ART for The World

Commissaires associés/Committee Members
Jean-Roch Bouiller, conservateur chargé de l'art contemporain au MuCEM/curator responsible for contemporary art at the MuCEM
Émilie Girard, conservateur et responsable du département des collections et des ressources documentaires au MuCEM/curator and head of the MuCEM department of collections and documentary resources
Édouard de Laubrie, chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « Agriculture & alimentation » au MuCEM/manager of collections and researches, director of the MuCEM "Agriculture & Food" department

ART FOR THE WORLD

Coordination exposition/Exhibition coordination
Éric Binnert, Agence Pièces montées (Paris)

Assistantes ART for The World
ART for The World Assistants
Camilla Salvaneschi & Laura Frencia

Scénographie/Exhibition design
Architecte Uliva Velo (Florence)

Création du logo de l'exposition/Exhibition logo
Angelo Plessas

COORDINATION AU MuCEM
MuCEM COORDINATION

Chargée de production d'expositions
Exhibition production
Emily Picand

Assistante de production/Assistant
Coraline Chambon

Régisseur des œuvres/Registrar of works
Jean-Luc Delest

Coordinateur technique/Technical coordinator
Antonin Anceau-Darnal

Responsable technique multimédia/Multimedia service
Filippo Vancini

Adjointe au département des collections et des ressources documentaires/Deputy head of the department of collections and documentary resources
Marie-Charlotte Calafat

Photographe/Photography
Yves Inchierman

Chargés du mécénat/Sponsorship team
Adrien Joly & Alice Casado

Chargée des campagnes de communication et des partenariats médias/Communication and media
Émilie Vitale

Chargée des relations presse et de l'information
Press relations
Muriel Filleul

AUTEURS
AUTHORS

Sylvia Amar (S. A.), responsable du département de la production culturelle au MuCEM/head of the Department of Cultural Production at the MuCEM

Jean-Roch Bouiller (J.-R. B.), conservateur chargé de l'art contemporain au MuCEM/curator responsible for contemporary art at the MuCEM

Charlotte Cosson & Emmanuelle Luciani (C. C. & E. L.), curateurs et co-directeurs artistiques du Mamo /curators and art directors of the Mamo
Centre d'art de la Cité radieuse

Hélène Fourneaux (H. F.), historienne de l'art, attachée de conservation au Musée d'Art moderne et contemporain de Strasbourg/art historian, assistant curator at the Musée d'Art moderne et contemporain of Strasbourg

Adelina von Fürstenberg (A. F.), directrice d'ART for The World/director of ART for The World

Émilie Girard (É. G.), conservateur et responsable du département des collections et des ressources documentaires du MuCEM/curator and head of the MuCEM department of collections and documentary resources

Édouard de Laubrie (É. L.), chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « Agriculture & alimentation » au MuCEM/manager of collections and researches, director of the MuCEM "Agriculture & Food" department

Joshua Massarenti (J. M.), directeur exécutif de *Spore*
executive editor of *Spore*

Jean-Louis Rastoin (J.-L. R.), professeur émérite Montpellier SupAgro, UMR 1110 Moisa, et directeur de la chaire UNESCO en « Alimentations du monde »
professor emeritus at Montpellier SupAgro, UMR 1110 Moisa, and holder of the UNESCO chair in "World Food Systems"

Denys Zacharopoulos (D. Z.),
historien de l'art/art historian

TRADUCTIONS
TRANSLATIONS

Paul Metcalfe for Scriptum, Rome
(textes du français vers l'anglais/texts from French to English)
Marie-Laure Coulmin Koutsaftis
(texte de Denys Zacharopoulos du grec vers le français
text by Denys Zacharopoulos from Greek to French)
Dimitris Saltabassis
(texte de Denys Zacharopoulos du grec vers l'anglais
text by Denys Zacharopoulos from Greek to English)
Jean-François Allain
(notice de Vasilis Zografos de l'anglais vers le français
note by Vasilis Zografos from English to French)
Bernard Wooding
(notice de Vasilis Zografos en anglais
note by Vasilis Zografos in English)
Valérie Julia et/and Simon Pare
(interview d'Angelo Plessas de l'anglais vers le français
interview with Angelo Plessas from English to French)

Que tous les prêteurs, responsables d'institutions, directeurs de galeries et collectionneurs privés ayant permis par leur généreux concours la réalisation de cette exposition trouvent ici l'expression de notre profonde reconnaissance.
We would like to thanks all the lenders, heads of institutions, gallery directors and private collectors whose generous contribution has made this exhibition possible.

Les institutions/Institutions
ART for The World, Genève, Suisse
Daros Latinamerica Collection, Zurich, Suisse
Fondation Bonotto, Molvena, Italie
Fonds municipal d'art contemporain (FMAC) de la Ville de Genève, Suisse
Fonds régional d'art contemporain (FRAC) Basse-Normandie, Caen, France
Fonds régional d'art contemporain (FRAC) Languedoc-Roussillon, Montpellier, France
LIMA, Amsterdam, Pays-Bas
Musée d'Art contemporain (MAC) de Lyon, France
Musée d'Art moderne et contemporain (MAMCO), Genève, Suisse

Les galeries/Galleries
Galerie Air de Paris, Paris, France
Galerie Andrea Caratsch, Zurich, Suisse
Galerie Bob Van Orsouw, Zurich, Suisse
Galerie Continua, San Gimignano-Beijing -Les Moulins
Galerie Raffaella Cortese, Milan, Italie
Metro Pictures Gallery, New York, États-Unis

Les collections particulières/Private collections
Collection A.L'H., Genève, Suisse
Collection Mina et Jacques Charles, Malakoff, France
Succession Raghubir Singh, Paris, France

Ainsi que toutes les personnes qui ont souhaité conserver l'anonymat/As well as all those people who have chosen to remain anonymous.

Notre reconnaissance va également aux artistes qui ont accepté de participer à ce dialogue avec les équipes de notre musée et de produire des œuvres en s'appuyant sur les collections du MuCEM tout particulièrement: John Armleder, Stefano Boccalini, Antoni Miralda, Angelo Plessas et Barthélémy Toguo.
We would also like to thank all the artists who agreed to take part in this dialogue with our museum and to create works using the collections of the MuCEM, in particular: John Armleder, Stefano Boccalini, Antoni Miralda, Angelo Plessas and Barthélémy Toguo.

Ainsi que tous les artistes sans lesquels ce projet n'aurait pu voir le jour:
As well as all the artists without whom this project would not have succeeded:

Marina Abramović
Lenora de Barros
Joseph Beuys †
Marcel Broodthaers †
Mircea Cantor
Chen Zhen †
Claire Fontaine
Ymane Fakhir
Robert Filliou †
General Idea
Subodh Gupta
Martand Khosla
Jannis Kounellis
Los Carpinteros
Anna Maria Maiolino
Marcello Maloberti
Gordon Matta-Clark †
Cildo Meireles
Tony Morgan †
Liliana Moro
Gianni Motti
Ernesto Neto
Meret Oppenheim †
Bill Owens
Dan Perjovschi
Lia Perjovschi
Pipilotti Rist
Dieter Roth †
Dorothée Selz
Shimabuku
Raghubir Singh †
Daniel Spoerri
Eduardo Srur
Vivianne Van Singer
Wolf Vostell †
Nari Ward
Vasilis Zografos

Nous exprimons enfin notre gratitude à tous ceux qui nous ont ouvert leurs archives photographiques et leur documentation.
Finally, thanks to all those who made their photographic archives and their documentation available to us.

Nous nous joignons à Denys Zacharopoulos pour remercier chaleureusement Alexios Papazacharias pour son soutien sans faille.
We join Denys Zacharopoulos in extending heartfelt thanks to Alexios Papazacharias for his unfailing support.

Nous nous associons à ART for The World pour exprimer notre gratitude à Monsieur Sami Kanaan, maire de Genève et conseiller administratif de la Ville de Genève, département de la Culture et du Sport,

Et aussi, tout particulièrement, à
Michèle Freiburghaus, directrice du Fonds municipal d'art contemporain, Genève, Danilo Santos de Miranda, directeur régional du SESC São Paulo, Brésil, l'équipe de SESC Pinheiros, São Paulo, Brésil, Ana Helena Curti, Arte 3, São Paulo, Brésil, Simon Benhamou et Fabrice Benaroche, Compagnie bancaire helvétique (CBH), Annemarie Illy, Amici Café, Lucerne, Paolo Gentilini, Rome, Anna Daneri, Milan, Tobias Judmaier, Vienne, Professeur Andrea Carlino, Institut d'histoire de la médecine et de la santé de l'Université de Genève, la vice-présidente Elisabeth Ziegler et le secrétaire général Oliver T. Ernst de ART for The World, Genève, les galeries Magazzino d'Arte Moderna, Rome, Nature Morte, New Delhi et Yvon Lambert, Paris.

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

001 Eduardo Srur, ph. Denise Andrade, São Paulo
005 Antoni Miralda/ADAGP, Paris 2014, ph. de gauche à droite: Antoni Miralda; Ferenc Csipke et Lucia Martinez
006 Ymane Fakhir/ADAGP, Paris 2014
007 Anna Maria Maiolino, image courtesy Castello Di Rivoli/ph. Paolo Pellion
009 Shimabuku
010 2014 Succession Raghubir Singh
060-071 inv. n° 2002.137.1-3, 1978.81.15.11, 2014.PC1.1, 2000.68.841, MuCEM, ph. MuCEM/Yves Inchierman
073 John Armleder, ph. Ferenc Csipke
074 ph. Domenico Battista
076 inv. n° 1958-98-1, MuCEM, ph. MuCEM
078-079 John Armleder, ph. Roland Reiter, Zurich
081 inv. n° DMH1945-22-43, MNHN, ph. MuCEM
082 inv. n° DMH1970.46.42, DMH1964.78.1624, DMH1964.78.1608, DMH1967.46.4, MNHN, inv. n° 69.76.11, 67.46.6, MuCEM, ph. MuCEM/Yves Inchierman
083 Stefano Boccalini
084 inv. n° DMH1967.46.4, MNHN, ph. MuCEM/Yves Inchierman
085 Stefano Boccalini
086-088 Antoni Miralda/ADAGP, Paris 2014
089 inv. n° 1982.3.95, 1982.3.93, MuCEM, ph. MuCEM/Yves Inchierman
090 inv. n° 2008.29.100, MuCEM, ph. MuCEM/Yves Inchierman
092-094 Angelo Plessas
096 Barthélémy Toguo/ADAGP, Paris 2014
098 Barthélémy Toguo/ADAGP, Paris 2014, ph. Fabrice Gibert
101 inv. n° DMH2012.0.3, MNHN, ph. MuCEM
102 Barthélémy Toguo/ADAGP, Paris 2014, ph. Ferenc Csipke
107 Marina Abramović, image Courtesy of the Marina Abramović Archives/ADAGP, Paris 2014
109 Lenora de Barros, ph. Denise Andrade, São Paulo
111 Joseph Beuys/ADAGP, Paris 2014, ph. Egon von Fürstenberg
113 Estate Marcel Broodthaers/ADAGP, Paris 2014, image courtesy/ph. D. R. Estate Marcel Broodthaers et en haut à droite: ph. Annik Wetter
115 Mircea Cantor, image courtesy Simon Lee Gallery/ph. Todd White
117 Chen Zhen/ADAGP, Paris 2014, image courtesy Galleria Continua, San Gimignano/Beijing/Les Moulins/ph. D. R.
119 Claire Fontaine, image courtesy Metro Pictures/ph. D. R.
121 Ymane Fakhir/ADAGP, Paris 2014
123 Marianne Filliou, ph. Blaise Adilon
125 General Idea, ph. Jean-Luc Fournier
127 Subodh Gupta, image courtesy Art & Public, Cabinet PH, Geneva/ph. D. R.
129 Martand Khosla, ph. de gauche à droite: Saurabh Pandey; Denise Andrade, São Paulo
131 Jannis Kounellis/ADAGP, Paris 2014, ph. de gauche à droite: Ferenc Csipke et Lucia Martinez; Egon von Fürstenberg
133 Los Carpinteros, ph. de haut en bas: Ferenc Csipke et Lucia Martinez; Los Carpinteros; Paco Gomez
135 Anna Maria Maiolino, ph. Denise Andrade, São Paulo; courtesy Fundacio Antoni Tapies ph. D. R.
137 Marcello Maloberti, ph. Ferenc Csipke
139 Gordon Matta-Clark/ADAGP, Paris 2014
141 Cildo Meireles, ph. Dominique Uldry, Bern
143 Miralda et Dorothée Selz/ADAGP, Paris 2014, ph. Nicolas Fussler
145 Toni Morgan et Daniel Spoerri/ADAGP, Paris 2014
147 Liliana Moro, ph. Ferenc Csipke
149 Gianni Motti, ph. Olivier Oberson
151 Ernesto Neto, ph. Ferenc Csipke
153 Meret Oppenheim/ADAGP, Paris 2014, ph. Annik Wetter
154 Bill Owens
157 Dan Perjovschi
159 Lia Perjovschi
161 Pipilotti Rist
163 Dieter Roth Estate – Hauser & Wirth, ph. Annik Wetter
165 Shimabuku, ph. Marc Domage
167 2014 Succession Raghubir Singh
169 Daniel Spoerri/ADAGP, Paris 2014, ph. Marc Kuchen, Genève
171 Eduardo Srur, ph. de haut en bas: Eduardo Baum; Fernando Huck; Dong Hyun Sung
172 Vivianne Van Singer, ph. Sébastien Secchi
175 Wolf Vostell/ADAGP, Paris 2014, ph. Annik Wetter
177 Nari Ward, ph. de haut en bas: Ferenc Csipke; Denise Andrade, São Paulo
179 Vasilis Zografos

GÉNÉRIQUE CATALOGUE
CATALOGUE

MuCEM

Coordination éditoriale
Editorial coordination
Laure Lane, Juliette Sanson
et/and Clémence Dardel

Iconographie
Image research
Élise Magne

SKIRA

Direction artistique
Art director
Marcello Francone

Coordination éditoriale
Editorial Coordination
Emma Cavazzini

Assistant d'édition
Copy editor
Domenico Pertocoli

Conception graphique
Layout
Doc Levin / Léo Quetglas

Aucune partie de ce livre ne pourra être reproduite ni diffusée sous aucune forme ni par aucun moyen électronique, mécanique ou d'autre nature, sans l'autorisation écrite des propriétaires des droits et de l'éditeur.

© 2014 MuCEM
© 2014 Skira editore
© by SIAE 2014

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

ISBN 979-10-92708-09-7 (MuCEM)
ISBN 978-88-572-2498-5 (Skira editore)
Dépôt légal : octobre 2014

Distribué en France par
Diffusion Flammarion
87, quai Panhard et Levassor
75647 PARIS CEDEX 13
Tél. 01.40.51.30.64
Fax Direction Commerciale 01.43.29.76.44

UD-Union Distribution
106, rue Petit Leroy
B.P. 403 - 94152 RUNGIS CEDEX
Tél. 01.46.87.51.80

www.skira.net

First published in Italy in 2014 by
Skira editore S.p.A.
Palazzo Casati Stampa
via Torino 61
20123 Milano
Italy
www.skira.net

© 2014 MuCEM
© 2014 Skira editore
© by SIAE 2014

All rights reserved under international copyright conventions.
No part of this book may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or any information storage and retrieval system, without permission in writing from the publisher.

Printed and bound in Italy. First edition

ISBN : 979-10-92708-09-7 (MuCEM)
ISBN: 978-88-572-2498-5 (Skira editore)

Distributed in USA, Canada, Central & South America by Rizzoli International Publications, Inc.,
300 Park Avenue South, New York, NY 10010, USA.
Distributed elsewhere in the world by Thames and Hudson Ltd., 181A High Holborn, London WC1V 7QX, United Kingdom.