yam.

des étoiles plein les yeux

#61

FÉV. MARS 2022

Gastronomie en altitude

23 recettes

EMMANUEL RENAUT

La cuisine au sommet

FLOCONS DE SEL ***** À MEGÈVE

À MANGER
TOUT SUR LA TRUFFE

IN SITU
CUCÙCINA, UNE FOLIE DOUCE

MYAM!
ANTOINE GRAS, UNE ÉTOILE À 24 ANS

9,90 € : BELUX : 10,90 € - CH : 15,80 FS - CAN : 17,99 $ CAD - ESP/ITA/PORT.CONT : 10,90 € - D : 11,40 €

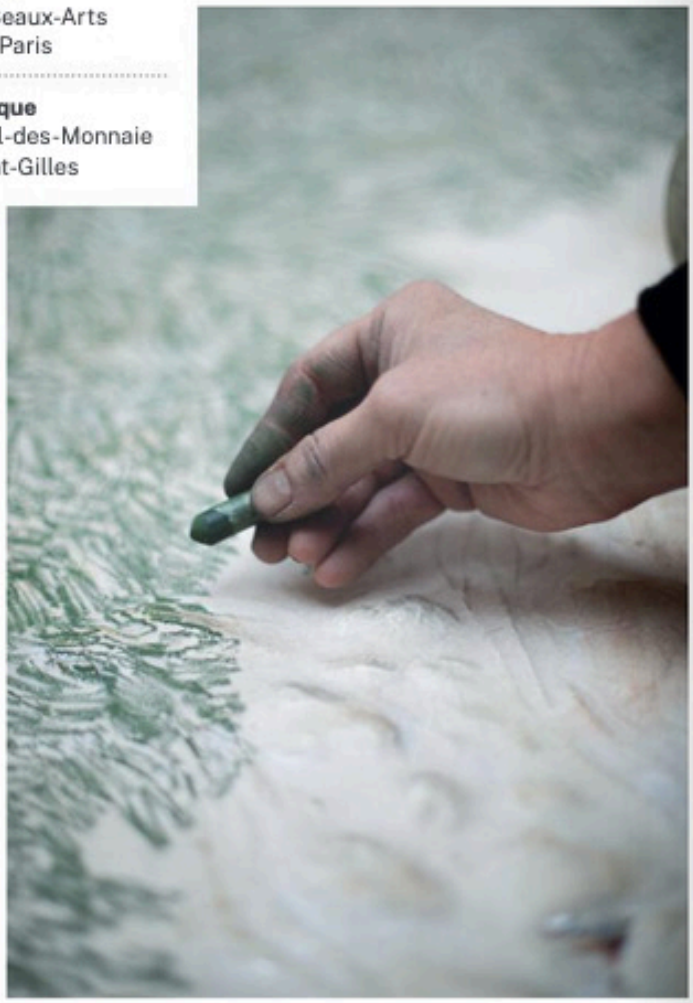
L 14266 - 61 - F: 9,90 € - RD

L'Œuvre au corps
Du 19 mai
au 18 juin 2022

Galerie La Forest Divonne

France
12, rue des Beaux-Arts
75006 Paris

Belgique
66, rue de l'Hôtel-des-Monnaie
1060 Saint-Gilles



Le dialogue de l'art et de la gastronomie

La passion, la précision, la créativité. À bien des égards, l'art et la gastronomie se rejoignent. Dans le cadre d'une exposition sensorielle atypique, six duos de chefs et d'artistes se sont lancés dans une partie de ping-pong créative où se répondent les mets et les œuvres. Avec la volonté commune de faire vivre au public une expérience unique.

TEXTE : ALICE MARIETTE - PHOTOS : PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Le commissaire de l'exposition Jean de Malherbe et la fondatrice de la galerie d'art Marie-Hélène de La Forest Divonne aiment travailler sur des projets multisensoriels.

Des natures mortes de fruits et légumes aux représentations picturales de banquets partagés, en passant par la passion qu'entretenait le surréaliste Salvador Dalí avec la sphère du goût, l'art et la gastronomie sont depuis des siècles intimement liés. On retrouve chez le chef comme chez l'artiste plastique la même recherche de l'équilibre, de l'accord parfait, de la beauté, mais aussi l'envie de susciter une émotion, en utilisant – entre autres – la technique, les couleurs et l'esthétisme. La palette de peintures, d'un côté et celle des goûts, de l'autre permettent à chacun d'exprimer toute sa créativité. C'est pourquoi la galerie d'art La Forest Divonne, située à Paris et à Bruxelles, a décidé de proposer au public une expérience où art et cuisine se rencontrent. Au cours du deuxième trimestre 2022, l'exposition collective L'Œuvre en corps a pour ambition de créer un dialogue entre les émotions plastiques et culinaires. *« Les gestes du cuisinier et ceux de l'artiste se ressemblent, l'idée est ici de les faire agir en face à face »*, commente Jean de Malherbe, commissaire de l'exposition et directeur de la galerie à Bruxelles. C'est sa mère, Marie-Hélène de La Forest Divonne, qui a ouvert la première galerie parisienne en 1988. Dans le cadre de ce projet inédit, des duos de chefs et artistes

Dans ses œuvres, l'artiste peintre Guy de Malherbe s'inspire des formes de certains aliments, notamment l'huître, dont il affectionne particulièrement la forme et les couleurs.

se sont rencontrés et ont échangé sur leurs pratiques respectives pendant plusieurs mois. Alexandra Swenden, productrice bruxelloise de concepts gastronomiques et curatrice du projet, a été chargée de former les couples idéaux, en concertation avec la galerie. *« Nous avons choisi une série d'artistes qui apportent une vibration au corps et qui ont une connexion organique dans leur démarche, puis nous les avons mis en lien avec les chefs, selon leurs personnalités et leurs façons de fonctionner »*, relate-t-elle.

Par exemple, le chef Alain Passard, du restaurant l'Arpège ❀❀❀ à Paris, a travaillé avec le sculpteur Jean-Bernard Métais ; la cheffe Adeline Grattard, du restaurant Yam'Tcha ❀, avec l'artiste plasticienne Valérie Novello ; le chef Bruno Verjus, du restaurant Table ❀, avec l'artiste peintre Guy de Malherbe ; ou encore le chef belge Christophe Hardiquest, du restaurant Bon Bon ❀❀, avec l'artiste plasticienne Rachel Labastie. *« Nous avons demandé aux chefs de s'inspirer des œuvres pour proposer des plats, trouver une réinterprétation de leur cuisine,* commente Alexandra Swenden. *De leur côté, les artistes se sont imprégnés de l'univers des chefs pour créer des tableaux ou bien des sculptures. C'est une manière singulière de procéder, une spontanéité et une sincérité dans leur propre rapport émotionnel. »*

Correspondance des sens

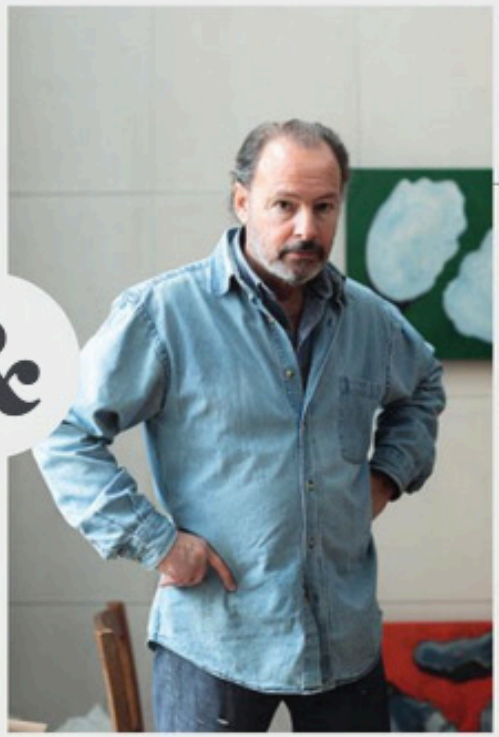
Le nom même de l'exposition, L'Œuvre au corps, se réfère à la notion de l'éveil de tous les sens lors de cette expérience artistique et gustative, où le but est de faire *« ressentir une œuvre dans le corps »*. *« Nous voulons créer des émotions pour faire passer des idées, expérimenter le rapport au corps par la cuisine, les images d'une œuvre ont la puissance d'agir si elles font vibrer quelque chose en nous, nous allons plus loin avec l'expérience gustative »*, détaille Alexandra Swenden.

L'art... *« C'est ce qui habite ma vie, ce qui inspire ma cuisine,* affirme le chef étoilé Bruno Verjus. *Depuis mon enfance, toutes les formes d'art me touchent, la peinture, la musique, la sculpture. »* Pour lui, échanger avec un artiste peintre comme Guy de Malherbe constituait une nouvelle possibilité d'aller plus loin dans son processus créatif. *« Nous nous sommes entendus en un clin d'œil, il est sensible aux couleurs et aux vibrations du vivant, il peint comme je cuisine »*, estime le chef. Un avis que partage l'artiste Guy de Malherbe, qui s'inspire régulièrement des restes de repas dans ses peintures, notamment des huîtres, un produit qu'il affectionne particulièrement, par sa forme et ses couleurs. *« J'ai toujours entretenu un rapport à la peinture du même ordre que celui que j'ai à l'alimentaire, très incarné, sensuel et tactile. Dans mes souvenirs d'enfance, les formes sont créées par la nourriture, cela m'a toujours inspiré »*, expose l'artiste. Le peintre s'est également retrouvé dans la démarche du chef, notamment dans sa sensibilité et sa palette de saveurs : *« Son travail est remarquable, il fait redécouvrir l'incroyable richesse des saveurs du naturel, il peut amener un poisson, un légume ou une viande à son maximum d'expression, en trouvant un accord qui va exalter les goûts et qui sera une harmonie parfaite. Le tout avec intensité et subtilité. »* La nature, les couleurs, les formes, les volumes sont autant d'éléments qui inspirent autant Bruno Verjus que Guy de Malherbe. En outre, de leurs propres aveux, tous deux sont *« obsédés par les détails »*, ce qui les pousse à toujours redoubler en créativité. *« Notre processus créatif est similaire, car c'est souvent un détail, une fracture dans la falaise, qui va nous inspirer,* raconte le chef. *Par exemple, dans une huître, nous pouvons un jour nous concentrer sur le foie, lui en peinture et moi dans ma cuisine, et l'explorer de façon tout à fait singulière, et puis le lendemain, nous serons intéressés par la couleur nacrée. »* Néanmoins, malgré ces similitudes, Bruno Verjus estime que si les cuisiniers sont des *« fabricants de beauté et de bonheur »*, ils ne peuvent pas entrer dans la catégorie des « artistes ». *« Même si l'on recherche toujours le sublime, les vibrations colorées, les formes en vue d'exciter l'appétit, nos plats ne sont pas des chefs-d'œuvre,* développe-t-il. *Ils sont certes esthétiques, mais sont conçus pour être mangés et non pour être des œuvres. »* Dans cette partition jouée ensemble, les deux hommes souhaitent faire résonner les tableaux de l'un dans les assiettes de l'autre, pour proposer *« une narration à manger »*, selon les mots du peintre.

Bruno Verjus

Chef du restaurant Table.

&



Guy de Malherbe

Artiste peintre.

Adeline Grattard

Cheffe du restaurant Yam'Tcha.

&

Valérie Novello

artiste plasticienne.

Si la cheffe étoilée du Yam'Tcha a hésité avant d'accepter de se lancer dans ce projet, elle ne regrette pas son choix. *« Je me suis finalement prêtée au jeu et cela m'a permis de découvrir une véritable artiste, dans son atelier, j'ai adoré son travail très texturé, avec de la matière, de la profondeur, des reliefs et de l'émotion, cela m'a touchée,* avoue Adeline Grattard. *En cuisine, c'est également ma quête, mettre du relief et de la sensibilité. »* Du côté de Valérie Novello, la réponse a été plus évidente, puisque son travail a toujours été teinté de touches culinaires. *« J'ai toujours été attirée par les arts de la table, la récolte, le périssable, la fragilité des êtres et des objets »*, explique l'artiste, qui a également été marquée par le travail passionné d'Adeline Grattard. *« Nous arrivons à nous exprimer chacune à notre manière, nous sommes des femmes libres qui peuvent créer, sans être brimées ni devoir suivre des tendances, on retrouve la même humilité dans nos démarches, car notre ego n'est pas très fort »*, glisse la cheffe. Elles ont également en commun une créativité débordante et la volonté de se réinventer en permanence. *« C'est une cheffe très expérimentale, tout comme moi,* affirme Valérie Novello. *Nous ne nous répétons pas, nous explorons de nouvelles idées, parfois on se met en danger, selon notre humeur, cela peut créer des surprises. »* Si Adeline Grattard ne pense pas que l'on puisse vraiment qualifier les cuisiniers d'« artistes », elle souligne tout de même que la démarche et le geste sont proches. *« Dans la conception des recettes et la façon dont on imagine nos assiettes, c'est très similaire, en revanche, en cuisine nous avons des contraintes de production différentes. Quand on dresse un plat, on ne peut pas nécessairement s'y reprendre à trois fois, c'est plus concret, il faut servir les gens pour qu'ils puissent manger »*, justifie la cheffe, avouant au passage ne jamais faire d'essais avant de proposer un plat. En revanche, pour Valérie Novello, les chefs sont bien des artistes, car ils sont reliés à la beauté. *« Les assiettes de la cheffe sont des tableaux, même s'ils sont éphémères. À ce niveau-là de cuisine, on ne se nourrit pas seulement, on goûte, on explore, les saveurs se déploient dans la bouche »*, pense-t-elle. Pour trouver l'harmonie entre l'œuvre et la nourriture, la cheffe souhaite s'inspirer du végétal, de la nature et de la roche présents dans le travail de l'artiste plasticienne, mais aussi des couleurs dominantes, notamment les nuances de vert. *« Dans les plats d'Adeline Grattard, tout comme dans mon travail, on retrouve beaucoup d'enfouissement, des éléments qui ne sont pas tout de suite visibles à l'œil nu, cela nous a mutuellement inspirées »*, confie, de son côté, Valérie Novello.

À la manière des chefs qui s'inspirent du potager pour imaginer des recettes, l'artiste plasticienne Valérie Novello puise dans la nature les matières et les formes pour créer ses œuvres.

La collaboration de ses duos est déclinée en deux volets, dans les deux galeries, ainsi que dans les six restaurants des chefs, à Paris et à Bruxelles. Lors de dîners pensés spécialement pour l'occasion, le public est invité à partager un repas en présence de l'artiste pour déguster un menu interprétation des œuvres, au sein même des restaurants. *« Pour les participants, c'est une autre dimension de l'expérience, ils pourront découvrir la cuisine du chef en même temps que les œuvres, mais aussi échanger en direct avec l'artiste »*, note Alexandra Swenden. Par ailleurs, les deux galeries exposent les trois artistes associés au projet dans leur ville, au sein d'une exposition collective. Certains soirs, plusieurs chefs présentent aussi un avant-goût des saveurs phares conçues pour leurs restaurants, sous la forme d'une épice, d'un thé ou d'une bouchée. *« L'idée est de savourer en découvrant l'œuvre, pour vivre une expérience complète et inédite, mais aussi se laisser surprendre »*, argue Jean de Malherbe. Dans cette expérience profonde, à la fois cérébrale et humaine, il souhaite également porter la notion de synesthésie. *« Nous parlons ici de correspondance des sens, comment les émotions peuvent se répondre,* présente-t-il. *J'aime faire des ponts entre les activités artistiques. Avec cette exposition, c'est l'occasion de créer un dialogue entre deux univers très créatifs, mais différents, qui n'ont pas forcément l'habitude de travailler ensemble. »*

Les collaborations ont été fécondes et les deux instigateurs du projet assurent n'avoir eu que des couples heureux, qui se sont enrichis mutuellement. *« Cette expérience a été extrêmement intéressante, nous avons assisté à des discussions incroyables, les duos étaient en connivence et se sont compris »*, estime Alexandra Swenden, qui espère que cette première expérience donnera aux artistes comme aux chefs de nouvelles idées et inspirations, dans leur atelier, leur cuisine, dans une galerie d'art ou même sur une scène. ●