

Tables et tableaux

INTERVIEW Initiative originale de la Galerie La Forest Divonne qui, à Bruxelles comme à Paris, confronte dans «L'œuvre au corps» le travail de six chefs étoilés à autant d'artistes de renommée internationale.



Galerie parisienne présente à Bruxelles depuis quelques années, la galerie La Forest Divonne se propose de confronter le travail de six artistes qu'elle défend avec celle d'autant de chefs étoilés, l'initiative fonctionnant par paire suite à des rencontres dans les ateliers et cuisines de ces créateurs respectifs. A Bruxelles, Tinka Pittoors s'expose chez Nicolas Decloedt (Humus et Hortense), Jeff Kowatch chez Karen Torosyan (Bozar), et Rachel Labastie chez Bonbon et Christophe Hardiquet. Bien plus qu'une simple confrontation comme l'explique le galleriste Jean de Malherbe dans l'encadré ci-contre, c'est à une mise en rapport, en symbiose, des plats et des œuvres à laquelle se livre chaque duo.

L'occasion pour la plasticienne Rachel Labastie et le cuisinier Christophe Hardiquet de passer... à table

Le journal du Médecin : Les chefs-d'œuvre exposés sont-ils considérés comme des hors-d'œuvre au repas ou comme des chefs-d'œuvre à part entière ?

Christophe Hardiquet : Ce sont des œuvres à manger. Lorsque je regarde une œuvre d'art, notamment celle de Rachel, j'y perçois toute la sensibilité : ce sont des émotions à manger.

Elle a, au même titre que moi, une sensibilité émotionnelle par rapport à son travail, d'où l'intérêt de mettre ces personnes qui ont des émotions différentes, mais communes, ensemble.

Aujourd'hui, nous sommes beaucoup déconnectés par rapport à nos émotions. Nous rentrons dans une nouvelle époque où faire attention aux choses, à l'autre et à ses émotions sera primordial.

Il y a donc une résonance entre les œuvres et les plats...

Rachel Labastie : Oui, dans la démarche aussi et les recherches.

C.H. : Je travaillais déjà l'argile rouge avant de connaître Rachel, mais sa rencontre n'a fait que renforcer ma réflexion autour de la nourriture, parce que l'argile est un produit naturel que l'on peut utiliser pour des cuissons : l'on fait également du modelage. Le projet que nous mettons en place, le menu que nous allons proposer aura un rapport avec le modelage : modeler l'argile comme Rachel le fait, mais sous une autre forme.

R.L. : Il y a le rapport à la main, à la cuisson, car j'expérimente différentes températures et manières de cuire : parfois dans la terre, parfois au gaz, pas nécessairement dans des fours.

C.H. : Je dois également réfléchir à la cuisson parce que l'argile, lorsque je la travaille un peu, je le fais avec la farine, car j'ai besoin de pouvoir obtenir une masse pas trop humide, que cela fasse comme un feuilleté... Mais je cuis à 165 degrés, alors que Rachel cuit à haute température.

Vous considérez vous chacun comme artiste ou artisan ?

R.L. : Je me considère comme une artiste, mais le faire est très important dans mon travail. J'ai un grand amour de l'artisanat et du faire, de la main et du geste, du manuel.

La différence entre l'artisan et l'artiste et qui fait que nous sommes tous deux artistes est qu'outre dextérité dans la main, le geste, la recherche, nous avons une démarche d'être constamment en recherche, dans un rapport émotionnel au monde, sensible, et que nous voulons partager. De ce fait, nous nous situons dans la même démarche, démarche qui fait la différence.

C.H. : L'artisan est assez pragmatique ; l'artiste pousse toujours les

règles plus loin, et ne se met pas de limites. Donc c'est bien cet équilibre entre les deux qui fait que le projet réussit.

Je ne sais pas ce qui est le plus important : l'objectif atteint ou la démarche pour y parvenir.

A mes yeux c'est le cheminement, voire le processus de l'artiste ou l'artisan. Lorsque l'on a atteint l'objectif... l'on s'ennuie.

C'est le fait de se mettre en difficulté, le chemin parcouru, pas l'objectif comment l'artiste ou l'artisan cherche, bouscule, se bouscule, ne dort pas.

R.L. : Le chemin est le plus passionnant. Si l'œuvre au bout est comme on l'a imaginé au départ, cela n'a pas d'intérêt.

Par les accidents, les rencontres, le projet va évoluer sans cesse. C'est l'énergie d'une recherche.

Le goût de l'autre

Vous avez chacun un intérêt pour vos univers réciproques. Ce qui fascine c'est la couleur chocolat de vos œuvres...

R.L. : C'est la couleur de l'argile, sans que cela soit en lien avec le chocolat. Christophe m'a dit les goûts que lui évoquaient les œuvres la première fois qu'il est venu dans mon atelier.

Ce à quoi je n'avais absolument pas pensé : le lien entre goût et sculpture.

C.H. : C'est du domaine de l'interprétation, avec nos croyances et ce que nous sommes.

L'art tient à la subjectivité et la sensibilité. Rachel et moi avons les mêmes fissures, les mêmes blessures peut-être, et le fait de pouvoir s'exprimer de façon artistique est une manière de se soigner à travers son art. C'est pour cela qu'un artiste n'est jamais intéressant au début de sa carrière, mais à la fin de sa vie.

Parce qu'il s'est soigné et l'on voit l'évolution de l'artiste qui, à la fin de son existence, est parvenu à une sorte d'harmonie. Je suis persuadé que c'est une manière de se soigner, d'exprimer quelque chose de montrer au monde qu'on a existé, à travers ce qu'on était, à travers l'héritage que l'on a eu et qu'on laisse à son tour : l'âge amène plus que ce qu'il ne retire.

Le fait de prendre de la maturité, nous permet d'être plus en accord avec nous-même, sans prêter attention au regard des autres : peu importe que l'on soit cuisinier, artiste ou musicien, l'important est de créer une œuvre

témoin de notre passage sur terre. Et qu'elle serve à d'autres générations...

L'art est question de regard et de goût, il en est de même pour l'assiette quelque part ?

C.H. : Raison pour laquelle le jugement est compliqué : on peut analyser, mais on ne peut pas juger. Chacun sa vérité.

Il est important de garder sa subjectivité et de pouvoir dire j'aime ou pas.

Cuisine et indépendance

La cuisine actuelle ne vire-t-elle pas à l'abstraction ?

C.H. : Il y a un engouement pour la cuisine, avec beaucoup de courants ; mais c'est comme dans tout : sans bases solides, pas de structure : il n'y a pas de cuisine moderne, sans base classique. Aujourd'hui, si vous demandez à un jeune de faire une blanquette, il ne sait pas de quoi vous parlez.

On est effectivement dans l'abstrait. Mais il ne faut pas oublier que ce sont des cycles, comme dans n'importe quel domaine.

R.L. : Le parallèle entre la cuisine et l'art, c'est qu'il faut la formation classique avant de pouvoir la déconstruire et arriver à autre chose...

Lorsque vous regardez les créations de Christophe, vous les considérez comme des sculptures ou des peintures ?

R.L. : On peut parler, comme en peinture, de couleur, de texture : si je mélange les deux cela devient... un bas-relief (rires)

La plasticienne Rachel Labastie et le chef Christophe Hardiquet de Bonbon se font cuisiner : «*Le parallèle entre la cuisine et l'art, c'est qu'il faut la formation classique avant de pouvoir la déconstruire et arriver à autre chose...*»

Aristide Padigreaux



Les expos par le menu

Jean de Malherbe, galeriste à l'initiative de ce projet avec Alexandra Swenden de Swenden Studio, nous explique la recette de cet alléchant projet

Quelle est la cible du projet ? Un public gourmet qui est le même que celui des collectionneurs ?

Jean de Malherbe : ce que nous avons proposé aux amateurs, aux collectionneurs et à la clientèle du restaurant, c'est de vivre une expérience augmentée, une expérience sensorielle. Ce n'est pas que de la communication : c'est l'appréhension d'une œuvre par le

regard, la vivre dans son corps et donc manger l'émotion de l'œuvre. Pas uniquement en venant à deux ou à quatre au restaurant mais en présence de l'artiste et du chef : c'est donc une expérience humaine au milieu des œuvres, de partage et de ressenti collectif d'une émotion à ingérer. Ce n'est pas tellement une question de cible, mais notre objectif est plutôt de créer une expérience de tous les sens et de faire sortir nos deux mondes et de les croiser pour renouveler la perception que l'on peut avoir soit de la gastronomie soit d'une œuvre. Je pense que nous nous adressons aux

gourmands dans les deux domaines.

Ce qui veut dire que cette "performance" contient un volet galerie ?

Jean : L'expérience se déroule évidemment au restaurant, mais également à la galerie : les chefs y produiront une performance culinaire et artistique conçue de concert sous forme de bouchées notamment. Ceci au cours d'une soirée d'inauguration. Ensuite, trois jeudis durant l'exposition, nous servirons à nouveau ces bouchées pour pouvoir ressentir la relation des deux artistes, les places au restaurant étant limitée et demandant un certain

budget : on pourra donc à la galerie déguster ces bouchées en contemplant l'œuvre.

A.P.

- >> L'œuvre au corps, du 19 mai au 18 juin à la Galerie La Forest Divonne de Bruxelles, rue de l'Hotel des Monnaies, 66 à 1060 Bruxelles, 025441673 brussel@galerielaforestdivonne.com
- >> www.galerielaforestdivonne.com
- >> Les réservations de places dans les restaurants aux tables des artistes se font via la galerie.
- >> Restaurants : Bonbon, Bozar, Humus et Hortense.
- >> A Paris : L'Arpège, Table et Yam' Tcha
- >> Galerie La Forest Divonne Paris, rue des Beaux-Arts 12, 6e. 003325441673 paris@galerielaforestdivonne.com