



HAL
open science

Food porn et iconophagie : une archéologie

Olivier Leplatre

► **To cite this version:**

Olivier Leplatre. Food porn et iconophagie : une archéologie. Communication & langages, 2022, #Foodporn : les “ mobiles ” du désir, 213, pp.27-42. 10.3917/comla1.213.0027 . hal-04124726

HAL Id: hal-04124726

<https://hal.science/hal-04124726v1>

Submitted on 5 Nov 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Food porn et iconophagie : une archéologie

OLIVIER LEPLATRE

LET'S RELAX : CUISINE ÉQUIPÉE ET NATURE MORTE

Je voudrais accorder du crédit à l'hypothèse mise en jeu avec humour par le spot publicitaire « Let's relax » de la marque Ikea, diffusé en août 2016¹. Le film est destiné à promouvoir la convivialité des cuisines équipées de la marque. Son action se déroule d'abord vers la fin du XVII^e siècle ou, plus probablement, dans le courant du XVIII^e siècle et rapproche deux formes de diffusion visuelle d'un repas. Le scénario s'amuse en effet à trouver une origine historique à la mode invasive contemporaine du *food porn* et à son régime de sensibilité sous-tendu par le pouvoir d'excitabilité des images. Il superpose l'habitude photographique qui consiste, avec les nouvelles technologies nomades, à immortaliser et à partager, notamment *via* les réseaux sociaux, l'éphémère alimentaire (pour en célébrer principalement l'alléchante *compositio*) et la tradition picturale de la nature morte appréhendée dans sa contextualisation sociale. Il suggère ainsi que, sous l'Ancien Régime, les repas aristocratiques et bourgeois sont des dispositifs de représentation et de reconnaissance, que leur scène vaut autant comme eucharistie iconique et scène sociale que comme consommation réelle ; usage symbolique qui annoncerait son simulacre démocratisé moderne.

Dans la première partie de la publicité, une riche famille s'apprête à dîner. L'une des filles de la maison attrape une pomme pour la croquer mais son père la retient, arrêtant autoritairement le dîner pourtant servi.

En partant d'un récent spot publicitaire d'Ikea, il s'agira de remonter à la façon dont le XVII^e siècle a saisi ou repris la question de la manducation des images. On examinera les conditions, historiques et esthétiques, dans lesquelles peinture et cuisine ont conduit des artistes à expérimenter des premières formes d'*Eat art*. Les nouvelles scénographies du repas combinées à une interrogation sur la réalité de la peinture ont ainsi participé à la construction d'un « partage du sensible » (Jacques Rancière) faisant de l'image le foyer, problématique et fécond, d'un nouveau rapport aux sens.

Mots-clés : *food porn*, iconophagie, « partage du sensible », nature morte.

1. Directeur de création, Agence Acne, Johan Holmgren : https://www.youtube.com/watch?v=2BXRGzjoI_Q

Ayant été vigoureusement sonné, un peintre arrive toutes affaires cessantes : il est chargé à l'improviste de représenter les mets dressés sur la table – que cependant nous ne distinguons qu'à peine – dans un tableau d'assez grande dimension exécuté sur le champ, en direct. Voilà pourquoi il ne fallait surtout pas toucher à la moindre nourriture, même une pomme – cela aurait été péché –, au risque de déranger l'agencement du repas à restituer.

Le clip d'une minute et demie ellipse, bien entendu, en grande partie le travail du peintre. Il montre néanmoins en un plan synthétique l'esquisse et les premiers objets colorés : des fruits dans une corbeille – emblème de la nature morte depuis Caravage – rappellent la pomme interdite du début et en offrent la version immortalisée. Malgré l'alacrité du peintre, l'exécution prend un certain temps et retarde d'autant le début du dîner au point d'impatienter le maître de maison lui-même, contraint malgré tout de se plier au code social. Une souris blanche, elle aussi certainement en manque de repas ou tout droit échappée d'une Vanité, tue le temps en trottant sur le bras de la jeune fille qui joue avec elle. Puis, le tableau enfin achevé est emporté en diligence nuitamment et à toute vitesse ; il circule pour être vu de spectateurs extérieurs : une aristocrate déjà alitée, une famille nombreuse plus modeste en tenue de nuit, une foule assistant à une réunion publique, des duellistes interrompus dans leur différend et les convives d'une fête princière. À chaque fois, le tableau est « liké », comme le signifie le pouce levé (il est, en une occurrence fugace, baissé) par ceux à qui le tableau est montré et soumis à l'approbation. Voilà ce qu'attendait le chef de famille pour enfin s'autoriser à manger.

La mise en scène iconique du repas est répétée à la toute fin de la publicité, mais cette fois avec les moyens actuels. Quatre siècles plus tard, un autre père (le descendant peut-être du premier...) retarde également le début d'un dîner familial afin de photographier le poulet rôti grâce à son appareil numérique. Au mur de la cuisine où ce repas est pris (conformément à une habitude moderne), on reconnaît la nature morte brossée par le peintre quelques siècles plus tôt ; nous la redécouvrons dans sa totalité après l'avoir à plusieurs reprises seulement aperçue.

Dans cette publicité, la peinture est d'abord identifiée comme un processus mimétique-qui équivaut au « réalisme » photographique. L'artiste est convié au repas non pour y participer mais pour que, par sa médiation, ce repas soit partagé et reconnu, dans le sens à la fois de la fidélité représentative, qu'assure le pictural, et de l'acquiescement social. Il dépose sur sa toile, anticipant celle des réseaux numériques, une copie supposée exacte de la table préparée sans laquelle, visiblement, cette dernière n'atteint pas sa pleine valeur. Commandé avant que le dîner ne soit dégusté et disparaisse, le peintre est sollicité moins pour inventer un tableau que pour reproduire le plus servilement possible la composition des mets (que nous ne voyons pas). L'assentiment sollicité par la diffusion de l'image ne porte pas sur la qualité intrinsèque de la représentation et sur son autonomie esthétique ; il s'appuie plutôt sur le talent voire la virtuosité du peintre à bien peindre le repas et ainsi à s'effacer, car c'est uniquement la réussite des recettes et la saveur supposée des plats qui doivent être validées ; le jugement de goût est alimentaire avant d'être pictural.

Toutefois, dans cette mesure même, sans doute attend-on de l'artiste qu'il ne soit pas seulement le traducteur illusionniste des nourritures réelles. Il convient que sa nature morte se rende appétissante à ceux qui la verront, comme s'ils étaient à table, même s'ils ne s'y trouvent pas réellement. Le tableau, certes, n'invente ni son sujet ni l'ordonnement des plats ; son succès suppose en revanche que la peinture ait le pouvoir de représenter en un simulacre exact le réel dont elle est le substitut, et également d'intensifier cette présence en suscitant l'appétit. Le message transmis est double : le tableau désigne son objet, et son image, qui adhère au référent, produit une performance en rendant vivante, en quelque sorte, la peinture qui, par transfert d'affects, convertit la vision en dégustation possible ou ajoute l'une à l'autre : l'acquiescement collectif espéré portera sur le plaisir de voir ce qu'il y a à manger et finalement de manger ce qu'il y a à voir.

Dans le clip pour Ikea, la scénographie des aliments situe le repas et l'image dans un rapport croisé. Le tableau puis la photographie médiatisent des plats que leur qualité visuelle, indice de leur qualité gustative, élève au rang d'images. Mais, en réalité, précédant son enregistrement iconique, le repas est déjà en lui-même une image ; il est destiné à séduire l'œil avant de plaire au goût puisque la dégustation peut et même doit être différée afin de répondre au cérémonial de la communion sociale par l'image. Aussi le tableau et la photographie engagent-ils la manducation au moyen de leurs ressources propres : le réglage des canaux de lumière, les angles de vue choisis, le travail des couleurs, le rendu des matières, l'art de la disposition sont au service de la simulation et de la restitution iconiques et ils ont, de surcroît et simultanément, vocation à stimuler le désir. Le repas fait image ; symétriquement, l'image fait repas. Sont ainsi mis en regard le devenir-image du repas et le devenir-repas du tableau.

La publicité d'Ikea situe aux XVII^e et XVIII^e siècles l'origine historique de cet échange entre nourriture et image. C'est effectivement au cours de cette période que se sont affirmées l'esthétisation, ou, pour emprunter à Roberta Schapiro son néologisme qui désigne les modalités de passage à l'art², l'« artification » des pratiques alimentaires et la circulation, à travers toute l'Europe, des tableaux de nature morte. Les deux phénomènes ne sont pas disjoints : les natures mortes, quand elles exaltent l'acte de consommation en relativisant la leçon de vanité que l'aliment est à même de cristalliser, témoignent d'une volonté d'exhibition de la nourriture et du repas ; elles les spectacularisent en les constituant comme signes dans l'espace social et en les dotant d'une valeur d'échange symbolique. Leur large diffusion a dépendu tout à la fois d'un processus de fétichisation de la marchandise, emblématique de la bourgeoisie émergente, et dans le champ aristocratique, d'une exhibition du raffinement et des principes de dépense improductive qui régissent son identité et son statut.

2. Heinich Nathalie et Shapiro Roberta (dir.), *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, 2012 ; Evelyne Cohen et Julia Csergo (dir.), *L'Artification du culinaire, Société & représentations*, n°34, automne 2012.

SCÉNOGRAPHIE DU REPAS SOUS L'ANCIEN RÉGIME

Sous l'Ancien Régime, les repas nobles et bourgeois, et *a fortiori* royaux participent, quoique à des degrés divers et selon des logiques mimétiques, d'un processus actif de civilisation des mœurs qui, selon l'historien Norbert Elias³, structure les élites et définit leur territoire symbolique. Le luxe de bouche y prend toute sa place alliant démonstration prodigue de la richesse et transfiguration esthétique des fonctions corporelles. Un certain nombre de données historiques modifient à l'époque la visibilité du repas, vitrine de ce nouveau style (gastronomique) du corps mangeant. La séparation effective, spatiale et culturelle, entre la cuisine et la salle à manger, le passage des tréteaux démontables à la table fixe ont, en particulier, accru le rôle des plats de service et permis le recours à de subtils arrangements qui imposent, en une rhétorique visuelle, la suite rythmique des mets servis ; le *dressage*, terme suggérant la mise en ordre de l'organique dont la cuisine est la première étape déterminante, se fait mise en scène. Plus globalement, la période a été sensible à tout ce qui pouvait enrichir la délicatesse des manières de table⁴ et donc valoriser l'agrément de la gourmandise à laquelle est désormais dévolue la table des puissants, alimentée par le talent des cuisiniers, lui-même bientôt recueilli et illustré, en particulier au XVII^e siècle, dans les traités. Il est fréquent que les livres sur la cuisine comportent également des pages pour indiquer, dans un souci de plus en plus affirmé de codification, la place à réserver aux plats dans l'économie de la table et par rapport au reste de la décoration.

Au cours du XVIII^e siècle, le buffet, modulation plus théâtrale encore que la table et proche des tables de service sur lesquelles les plats attendent, fournit ses nouveaux tréteaux aux aliments. Le buffet est destiné par ses propositions d'agencement, volontiers fastueuses⁵, à flatter les yeux pour mieux stimuler l'appétit et à imposer le spectacle de la puissance par la profusion. Dans une célèbre peinture qui se concentre sur les coulisses du service, *Le Buffet*⁶, Chardin prouve par le regard avide d'un chien, suspendu au charme de la surprise et de l'abondance, le capital sensoriel du buffet, dont le plan vertical enrichi de couleurs métaphorise un tableau, celui-là même que nous sommes invités à admirer. Longtemps en vigueur jusqu'au XIX^e siècle avant d'être remplacé par le service à la russe, le service à la française a certainement contribué à renforcer l'exposition de la nourriture : les plats arrivent par séries (cinq en général dans l'ordre du repas, chacune pour un quart d'heure environ) ; les convives approvisionnent directement leurs assiettes. La circulation du tableau des plats contraste alors

3. Elias Norbert, *La Civilisation des mœurs* [1939], Paris, rééd. Calmann-Lévy, 1991.

4. La taxinomie des manières de table, fixées par l'étiquette, fait ainsi partie des manuels de civilité, tel le *Nouveau traité de civilité* d'Antoine Courtin (1671) dont l'intention générale est, uu moyen de prescriptions, d'obtenir la régulation du désordre corporel et de ritualiser des habitudes sociales en vue d'une sociabilité élégante.

5. Voir l'ouvrage de Sandrine Krikorian, *Les Rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI*, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, 2011, notamment p. 108-111.

6. Chardin, *Le Buffet*, huile sur toile, 1728, 194 x 129 cm, Paris, Musée du Louvre.

avec les invariants du fond décoratif : la salle à manger notamment et ses ornements, sertissant éventuellement des natures mortes qui redoublent les tables réelles et les préservent symboliquement de la destruction.

Ajoutés à la panoplie des serviettes, des nappes, aux gammes géométriques des plats, au miroitement des couverts ciselés et aux batteries des verres, acteurs lumineux du décorum gustatif en résonance avec les dispositifs d'éclairage (flambeaux, lustres...), certains objets sont l'occasion de créations éphémères quelquefois comestibles. Ils occupent les « machines » des dormants et des surtoutis qui, à cette époque, sont les centres névralgiques de la scénographie alimentaire. Les traités des XVIII^e et XIX^e siècles comportent de nombreuses recettes pour façonner ces décors à manger, fabriqués en sucre, en caramel (pour les treillages de corbeilles garnies par exemple) ou en pâtes de fruits, avant que des sculptures de porcelaine ne viennent les remplacer ou plutôt s'associer à eux de manière parfois indiscernable. Ces accessoires de l'apparat collaborent à l'ordonnement esthétique qui régit la table où se rencontrent les arts : la sculpture (les maîtres verriers vénitiens réussirent à travailler à partir du sucre une pâte pour obtenir des figures parfois très précises, telles ces navires admirés par Henri III lors des festivités données pour lui à Venise en 1574 ; et un artiste comme le sculpteur d'origine flamande Jean de Boulogne dit Giambologna put recevoir la commande de modèles pour des statues en sucre présentées au mariage de Marie de Médicis et Henri IV⁷) ; l'architecture (du plan des couverts aux accessoires monumentaux qui compartimentent le service, installent et rehaussent les mets) ; l'univers des jardins (guirlandes de fleurs, jets d'eau... qui feignent de replacer la nourriture dans son origine de nature, quoique retravaillée et sublimée par l'artifice) ; la peinture qui inspire les correspondances entre les formes et les accords de couleurs (les recettes elles-mêmes commencent à rechercher les effets chromatiques), et qui suggère proportions et équilibres (la pyramide domine alors les compositions).

L'invention de cet art visuel de la table ne date pas des Lumières. Dès l'époque médiévale, après le XII^e siècle plutôt, sont recensés dans les manuscrits culinaires des plats à l'apparence figurative, rangés en particulier dans la catégorie des « entremets ». Ces derniers, préparés dans les cuisines, appartiennent autant aux peintres qu'aux menuisiers. D'extraordinaires réalisations architecturales (châteaux, palais, bassins⁸...) servent de supports à des scènes fort détaillées (allégoriques, emblématiques, légendaires ou plus réalistes). Les matériaux comestibles imitent le réel (animaux, objets...) et sont possiblement enrichis de véritables tableaux peints. Pour les grandes occasions, quand le spectacle doit être spécialement imposant, les invités prennent place à des endroits réservés qui font office de loges. La recette n'est pas seulement le résultat des combinaisons de saveurs ; elle s'apparente, par ses jeux d'animation, à une authentique machinerie théâtrale. Ces entremets dits de « peinture » expriment l'accord concerté entre le

7. Watson Katherine J., « Sugar Sculpture for Grand Ducal Weddings from the Giambologna Workshop », *Connoisseur*, 199, 1978, p. 20-26.

8. Lafortune-Martel Agathe, « De l'entremets culinaire aux pièces montées d'un menu de propagande », in Carole Lambert (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal-Paris, Les Presses Universitaires de Montréal-Champagne Slatkine, 1992, p. 121-129.

goût, que magnifient les alliances des produits, et le regard aux fins d'affirmer le faste et la capacité idéologique d'esthétisation du champ social par l'aristocratie.

EAT ART

Il faut remonter au Quattrocento pour situer le moment où le statut de la cuisine, à travers son rapprochement concret et intellectuel avec la peinture, a pu s'élever au rang d'art libéral. Un lien se dessine entre les deux arts, selon un nouveau *paragone*, défini autour de l'*idea* : la transformation de la matière brute en une autre réalité, voulue par l'intention, informée par la technique et modifiée par la force créatrice, engage le goût au croisement du plaisir sensible et du plaisir esthétique⁹. Ainsi commence vraiment l'histoire de la collaboration entre la gastronomie et l'art qui exalte la visibilité de la nourriture et encourage la valeur ornementale des plats. L'aliment accède à un surcroît de saveur grâce à son apprêt esthétisé où chaque détail compte, à commencer par la couleur, pour engager la perception du beau et la combler¹⁰. Le cuisinier y gagne son statut de créateur¹¹, phénomène culturel qui aboutit à légitimer, par exemple, l'invitation, en 2007, à la Documenta 12 de Kassel de Ferran Adrià, le spécialiste de la cuisine moléculaire « techno-émotionnelle », au même titre que n'importe quel performeur contemporain¹². Défendant sa cuisine « d'avant-garde » – notion empruntée aux revendications de l'art –, le chef catalan entend confondre l'événement de la cuisine avec une expérience esthétique ; son lièvre à la royale, plat iconique de la gastronomie française, s'abstrait par exemple dans une sauce noire dont la densité évoque les goudrons de Pierre Soulages. Par le saisissement plastique qu'elle provoque, la recette est conçue pour se découvrir au regard et, de là, se déployer plus totalement au goût, augmenté de tous les sens qu'appelle l'intensité visuelle du spectacle servi.

Au XVII^e siècle, le point extrême de ce dialogue du visuel et du gustatif au bénéfice des plaisirs de la table est certainement atteint par les grandes mises en scène royales. Lors des fêtes de Versailles qui, au temps de Louis XIV, font date trois fois en 1664, 1668 et 1674, le prince est l'opérateur d'une machinerie idéologique régie par l'opulence, l'extraordinaire voire le féerique. Parmi les spectacles offerts, les repas, sous forme de buffets, sont installés dans les jardins ; ils portent au comble plaisirs du palais et des yeux. Pour les collations et le souper de clôture rituel, sont érigées des pyramides de nourritures ; elles accumulent une « infinité de jarres et de cuvettes de porcelaine, pleines de toutes sortes de

9. Csergo Julia et Desbuissons Frédérique (dir.), *Le Cuisinier et l'Art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste*, Paris, INHA-Menu Fretin, 2018 ; Flandrin Jean-Louis, « Pour une histoire du goût », in *La Cuisine et la Table. 5000 ans de gastronomie*, Paris, Seuil, 1986, p. 12-17.

10. Stern Radu et Bolens Lucie (dir.), *À manger des yeux : l'esthétique de la nourriture*, Actes du colloque de Lausanne 7 février 1987, Boudry-Neuchâtel, Édition de la Baconnière, 1988 ; Champion Caroline, *Hors-d'œuvre. Essais sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin, 2010.

11. Melot Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium*, vol. 38-3, 2011, p. 6-30.

12. Beaugé Bénédicte, « Ferran Adrià à la documenta 12 », in *Le Cuisinier et l'Art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste*, op. cit., p. 163-177.

fruits¹³ ». Les tables, somptueuses, débordent de victuailles ; par un jeu de mise en abîme recréant, à échelle de microcosmes, la demeure royale, des châteaux de massépains et des palais de pâtes sucrées ont été façonnés. Pour les concepteurs de la fête, la nourriture participe d'un univers, celui du Roi, où architecture, gastronomie, théâtre, musique... coordonnent leur pouvoir d'emprise, de sidération et d'autorité.

Dans les illustrations des relations de ces fêtes, notamment celles de Jean Le Pautre pour le souper du 18 juillet 1668 (Figure 1) ou le festin dans la cour de marbre en 1674 (quatrième journée), les généreuses collations occupent le centre de la scène publique. L'agencement de l'espace, renforcé par les codes graphiques de la gravure, assure l'insularité du buffet qui aimante le visible, à la fois point de fuite optique du dispositif et son relief. Personne ne mange encore et les convives se tiennent un peu loin ; les plus proches, dans le premier cercle autour du Roi, désignent la nourriture à voir, les autres se maintiennent dans les loges qu'aménagent les galeries, comme au théâtre. La table est parfaitement intégrée à son environnement, conformément aux prescriptions scénographiques des traités ; les aliments dont elle est chargée paraissent autant d'ornements qui se combinent avec les guirlandes, les moulures, les cascades et les fontaines. L'ensemble est comparable à un immense gâteau. Par contagion, cette exquisité visuelle paraît absorber tout l'espace environnant.

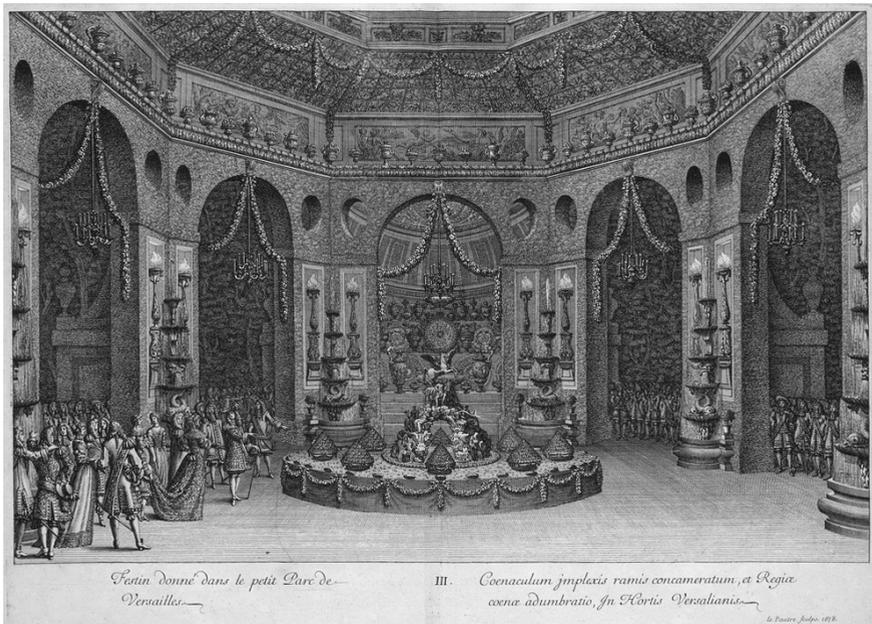


Figure 1. Gravure de Jean Le Pautre, dans Félibien, Relation de la fête de Versailles du dix-huitième juillet 1668, Paris, Pierre Le Petit, 1668.

13. Félibien André, *Les Divertissements de Versailles donnés par le Roi à toute sa cour, au retour de la conquête de la Franche-Comté, en l'année 1674*, in *Les Fêtes de Versailles*, Michel Jeanneret (dir.), Paris, Gallimard, 2012, p. 107.

Cependant le spectacle n'est pas seulement destiné à rassasier les yeux : il doit aussi subir l'assaut des convives, délibérément retardé pour rappeler que le Roi est maître des désirs et pour accroître la tension de l'appétit. Au terme de la fête, les courtisans se précipitent sur les buffets. Le Roi autorise ce pillage et il s'en divertit. Se jeter sur les « Montagnes de confitures » et les manger, ce n'est donc pas seulement s'arracher les victuailles comme des affamés, c'est aussi participer d'une théâtralisation des images qui accepte l'infraction de leur destruction. Par quoi, dans ces fêtes régressant à une forme de sauvagerie collective et régénératrice, s'accomplit le mystère du pouvoir. Érigé en œuvre d'art puis abandonné à la pulsion, le repas est comparable au potlatch des sociétés primitives¹⁴ : le Roi abandonne le luxe de son pouvoir à la pure dépense et il le laisse anéanti pour mieux le rejouer.

À sa façon, le Roi inaugure avec ses « happenings » versaillais les multiples formes qu'a pu prendre au XX^e siècle le phénomène de l'*Eat art*¹⁵. Depuis les Futuristes italiens au moins, le repas a été accueilli par les artistes comme l'un des matériaux de leurs interventions en fournissant une réserve d'images mouvantes, au statut indéfini. Hors du musée, qui a tendance à figer dans son espace codifié les dispositifs de contemplation (mais inversement Ferran Adrià a souhaité transformer son restaurant en Fondation), la modernité, célébrant après Baudelaire la beauté du transitoire, a décidé que les repas devaient s'inviter partout : en plein air, dans les galeries, dans toutes sortes de lieux inattendus, et désormais dans les musées qui les acceptent et les récupèrent. Au début du XX^e siècle, les Futuristes franchissent un pas décisif. Ils lancent l'invitation à manger véritablement des images en se mettant à table¹⁶. Car, selon leur conception d'un art total, tout doit participer à la qualité esthétique de l'épiphanie culinaire. Le cadre en premier lieu, essentiel pour mettre en état de réceptivité émotive le spectateur-mangeur, réclame la création de restaurants à la mesure de la révolution espérée. Il faut inventer des endroits hyperesthétisés dont les décors sont, avec élégance, capables de recevoir les performances des repas et des banquets.

Quant aux plats soumis à la dégustation, comme l'andouillette à l'eau de Cologne, ils rivalisent de détournements et de fantaisie, calculés pour étonner les palais. Le principe en est établi par le *Manifeste de la cuisine futuriste*, publié dans *La Gazzetta del popolo* de Turin le 28 décembre 1930 par Marinetti. Il y est fait mention de « complexes plastiques savoureux, dont l'harmonie originale entre forme et couleur nourrit les yeux et excite la fantaisie avant de gagner les lèvres ». Pour Marinetti, il ne fait aucun doute qu'il faut servir des images à manger et, en conséquence, dépasser la simple faim. Le « plastico-viande », l'une des pièces

14. Bolduc Benoît, « Collation, destruction et régénération dans les fêtes de Versailles », in Roxanne Lalande et Bertrand Landry (dir.), *Nourritures*, Actes du 40^e congrès annuel de la *North American Society for Seventeenth-Century French Literature*, Tübingen, Narr Verlag, « Biblio 17 », 2010, p. 31-42 ; Apostolidès Jean-Marie, *Le Roi-Machine*, Paris, Minuit, « Arguments », 1981.

15. Novero Cecilia, *Antidiets of the Avant-Garde from Futurist cooking to Eat Art*, Londres-Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010.

16. Berghaus Günter, « The Futurist Banquet: Nouvelle Cuisine or Performance Art », *New Theater Quarterly*, vol. XVII, n^o 1, février 2001, p. 3-17.

maîtresses du restaurant La Taverna del Santopalato, apparaît ainsi comme une sculpture à consommer d’abord en la regardant.

Cette déterritorialisation est combinée à l’effacement du cadre de la peinture et à la contestation de la forme circonscrite du tableau. La bascule du tableau en table cartographie autrement les enjeux : les images retrouvent le relief et la mobilité des aliments pendant que ces derniers ajoutent d’autres sensations à la satisfaction visuelle. Dégagée du seul besoin, la nourriture est le fer de lance de l’avant-garde puisque, avec elle, c’est l’énergie vitale, vectorisée en énergie de création, qui est explorée et cultivée, d’autant plus féconde qu’elle est limitée au temps de la consommation. La saveur prend sens par l’œil, par la perception immédiate du toucher (on ne mange le *plastico-viande* qu’avec les doigts pour le « plaisir tactile pré-labial »), lui-même rehaussé par des excitations auditives (musiques) ou olfactives (pulvérisations de parfum).

L’*Eat Art* prône le renouvellement des habitudes alimentaires et affecte l’aliment d’une recharge symbolique. Dans le sillage des Futuristes, des artistes, comme Daniel Spoerri ou Dorothee Selz, et leurs déjeuners sous l’herbe, fêtes en blanc ou noir, *ultima cena* et autres banquet palindromes..., redéfinissent les régimes de partage du sensible dont le *food porn*, livrant par écrans les repas, est l’une des variations. L’image est, pour l’*Eat art*, au cœur d’une autre approche de l’échange qui répond, avec la volonté de « ré-aïsthétisation » des œuvres, à un enjeu politique : résister au régime des sociétés modernes où la consommation, récupérée, anesthésiée par les intérêts marchands, est l’un des moteurs de l’embrigadement idéologique. Dans ces manifestations, s’affirme une solidarité créatrice entre tous les participants du repas, artistes et convives, grâce à laquelle l’individu communique au groupe son énergie, condensée dans la nourriture-image, et puise en retour de quoi se renouveler, au sein de moments ritualisés, imités de la liturgie eucharistique et des cérémoniaux mythiques.

ICONOPHAGIE : LES IMAGES À LA BOUCHE

L’*Eat art* nie donc l’écart qui sépare l’œuvre de son spectateur. Pour ce mouvement aux aspects divers, l’expérience esthétique n’est accomplie que si elle ne divise plus réception optique et réception gustative mais investit la corporéité tout entière. Mettre littéralement l’image à la bouche, ce geste touche à l’interdit de l’œuvre d’art qui n’existe peut-être que de ne pas être touchée, dans un rapport au spectateur gouverné par la nécessité impérative d’une distance infranchissable. En contestant l’identité de l’œuvre par la déception de son contact direct, l’*Eat art* cherche à réévaluer les contours perceptifs de l’art et à engager d’autres modes de saisie de l’image, de prise sur elle et, plus profondément encore, à libérer en elle des formes corporelles refoulées. Faut-il accepter de jeûner pour admirer ? Faut-il ne plus avoir de main et de bouche pour regarder ? N’est-il pas, au contraire, parfaitement concevable que l’image soit *authentiquement, réellement* comestible ? Et, de là, ne convient-il pas de retrouver dans les images leur potentialité gustative ?

Envisager que l'image soit véritablement corps mangeable est sans doute une violence exercée contre elle. Cette violence toutefois, elle en porte originellement la tentation, en l'incarnant dans son désir et en l'attachant à ses modalités de présence. Dans son *Histoire naturelle* (Livre XXXV, § 65), Pline fixe définitivement le paradigme de l'iconophagie en donnant pour preuve de l'excellence mimétique l'appétit qui aiguise le regard : « [Zeuxis] eut pour contemporains et pour émules Timanthès, Androcyde, Eupompe, Parrhasios. Ce dernier, dit-on, offrit le combat à Zeuxis. Celui-ci apporta des raisins peints avec tant de vérité, que des oiseaux vinrent les becqueter¹⁷ ». Avec la modernité, la manducation des images n'est plus seulement un piège pour des oiseaux trompés qui se heurtent au leurre inesthétique. Elle est éprouvée dans la chair même d'une image irréductible à sa surface et à cette sorte de dés-œuvrement qu'implique la distance.

Au XVII^e siècle, la peinture de nature morte et les Vanités en sont déjà les figurations exemplaires et problématiques. Le proto-*food porn* qu'imagine le clip d'Ikea en le rattachant à la peinture prend forme à travers un tableau imité à quelques détails près de la *Nature morte au pâté de paon* de Pieter Claesz, conservée à la National Gallery of Art de Washington (Figure 2). On y retrouve, en un format encombrant à transporter, les éléments topiques du genre et leur agencement signifiant. Le couteau notamment, quoiqu'ici placé sur la nappe quand il est plus généralement en équilibre au bord de la table, est l'accessoire le plus récurrent de tableaux qui dénoncent l'illusion de la représentation mimétique, fût-elle admirable, et à travers elle la finitude des biens de ce monde. Devenu un opérateur du visible à la façon d'une manicule, l'ustensile renforce la perspective ; il indique de sa pointe les mets appétissants pour suggérer qu'ils sont à entamer. Destiné à être saisi, souvent très proche de nous, comme s'il était à notre disposition (ses dents sont un peu les nôtres), il nous convie et reste pourtant encore à distance ; son manche de métal ou de nacre laisse glisser la main et, dans le tableau de Claesz, au milieu des noix et des citrons, sa prise paraît plus incertaine encore.

En fonction de l'accent mis par le peintre, l'instrument, qui se substitue à l'admoniteur recommandé par la théorie classique, exprimera la volonté d'attaquer l'intégrité des aliments pour en jouir ou le symbole de la tension sans fin, et presque torturante, imposée à notre désir. Le couteau s'approche de l'aliment qu'il s'apprête à couper, détailler ou entailler, sans que la pénétration pourtant ait lieu. Il est prêt à s'en prendre à la peinture et à ce qu'elle figure, tout en lui appartenant déjà. Il promet la satisfaction et il blesse notre envie. Sans doute, au XVII^e siècle, convient-il de distinguer natures mortes et Vanités selon que le repas peint souligne l'offre copieuse de la nature retouchée par l'art culinaire et porte la matérialité à notre appétit pour mieux nous la rendre tragiquement insaisissable, ou bien qu'il expose, avec une intention plus hédoniste, le charme du monde substantiel.

17. Voir Leplatre Olivier, « *Un goût à la voir nonpareil.* » *Manger les images : essais d'iconophagie*, Paris, Kimé, 2018 ; Koering Jérémie, *Les Iconophages : une histoire de l'ingestion des images*, Arles, Actes Sud, 2021.



Figure 2. Pieter Claesz, Nature morte au pâté de paon, 1627, huile sur bois, 77,5 × 128,9 cm, The Lee and Juliet Folger Fund. Courtesy National Gallery of Art, Washington.

À la vérité, y compris dans les tableaux de Vanité, il est difficile de limiter l'image à la sphère de l'œil où se dialectiseraient le piège de la promesse et la certitude lucide de la frustration. Au contraire, même quand elles déclinent l'éphémère dont l'aliment destiné à sa rapide disparition est le support, les images ne s'adressent pas uniquement à la vue : elles conjuguent le goût, l'odorat et le toucher. Elles superposent ou entretissent les voies sensorielles qui animent le sensible. L'approche de l'image par le biais de la faim, à laquelle invitent exemplairement les représentations plastiques de l'aliment, permet de brancher l'optique sur la globalité du corps sensible ; elle aide à penser l'incarnation de l'image dans sa matérialité foncière et ses effets de présence.

Que l'image puisse arraisonner notre faim ne s'envisage qu'à condition, comme le figure Pline dans l'anecdote de la corbeille de Zeuxis, de remonter jusqu'au fond de la sensorialité dont le premier état ne serait pas visuel mais bien tactile. L'analyse est ancienne : dans son *De Anima*, au début du Livre III, Aristote prend les fils des cinq sens externes dans la trame unitaire d'un sens commun qui, sans être ajouté à eux, constitue la condition de possibilité de leur exercice, le foyer intentionnel et actif de leur identité et de leur rencontre. La fonction sensible, sans organe, de l'*aisthesis koinè* préfigure l'analyse possible d'un tressage des sens, d'un sensualisme profond qui met par exemple en contact le tactile et le visuel. Le concept de synesthésie et celui d'haptique, introduit par l'historien de l'art autrichien Aloïs Riegl dès le XIX^e siècle (*L'Industrie d'art romaine tardive*) et développé par Gilles Deleuze¹⁸, permettent, en particulier, dans le cadre d'une approche somatique des phénomènes, de rendre compte de

18. Deleuze Gilles, *Francis Bacon : logique de la sensation*, Paris, Seuil, 2002.

l'expérience substantielle et sensitive de l'image. Surtout, ils introduisent la certitude que l'image ne se réduit pas à l'empire de l'œil mais engage la polysensorialité et que, par exemple, la bouche et le regard peuvent directement correspondre.

LES MANGEURS DE RICOTTA

Je voudrais, pour finir, m'arrêter sur un exemple que je regarderai comme une allégorie du partage sensible et symbolique du repas quand il tend à l'image ou de l'image quand elle tend au repas. Il est emprunté à Vincenzo Campi, un peintre italien de la fin du XVI^e siècle. Parmi ses tableaux, *Les Mangeurs de ricotta* représente une assemblée de bons vivants qui savourent une généreuse portion de ricotta. Les personnages ont déjà entamé le fromage et ils nous regardent (Figure 3). En quelque sorte, ils nous invitent à prendre part à la dégustation. Ils nous montrent l'exemple : l'un d'eux, l'homme au chapeau rouge, paraît même nous offrir sa louche bien pleine afin que nous la portions à notre bouche. Le tableau est offrande, il est même communion et ressemble à une version parodique et burlesque du dernier repas du Christ, la ricotta à la place de l'hostie.



Figure 3. Vincenzo Campi, *Les Mangeurs de ricotta*, 1580, huile sur toile, 33,6 × 26,3 cm, Lyon, Musée des Beaux-Arts.
© Rama, Cc-by-sa-2.0-fr

Mais comment le spectateur peut-il répondre à l'invitation du tableau ? L'impressionnante ricotta n'est qu'une tache de couleur. Certes, le peintre a bien

pris soin de lui conférer le relief de la vie, il l'a servie sur une assiette d'étain. Le talent mimétique de l'artiste est tel que, sans peine, nous identifions l'aliment posé sur cette table ; et cette louche ressemble à une louche, cette cuillère à une cuillère. Nous n'avons qu'à approcher la bouche. Impossible cependant d'y toucher : l'interdit du contact est concrétisé par la distance qui préserve l'intégrité de l'image et assure son pouvoir. Il faut pour regarder continuer d'avoir faim.

Les personnages, eux, mangent bel et bien ; et ce qu'ils mangent n'est pas seulement un fromage. En mangeant, ils fabriquent une image : un étrange masque, sculpté dans la glaise fromagère avec ses deux yeux, sa bouche déformée¹⁹. Pour en obtenir le modelé, chacun a mis la main à la pâte ou s'apprête à le faire. Le repas s'apparente à une création partagée, à quatre bouches.

Faire une image avec de la ricotta, voilà bien une provocation esthétique. Le tableau est en effet directement composé dans la matérialité triviale. Les mangeurs défendent à leur façon une forme désublimée du geste artistique ; ils s'arrangent avec un matériau pauvre. Et puisqu'il est possible de sculpter de la ricotta, pourquoi ne pas tailler des sucres (Christian Boltanski), monter des parois de poils de carottes (Michel Blazy), faire surgir Méduse dans des spaghettis à la sauce tomate (Vik Muniz) ?

Les mangeurs de ricotta anticipent ces pratiques qui refusent de séparer l'art des substances de la vie. Ils rappellent aussi la base élémentale des gestes artistiques. Car les artistes se sont toujours servis de la matérialité physique, chimique et culinaire : pigments mêlés de salive au temps des peintures pariétales, détrempe à l'œuf ou *tempera*, incorporation de jaune d'œuf, de vinaigre de vin ou de raisin dans les pigments, huile du peintre, gélatine du photographe... La ricotta de Vincenzo Campi accueille la nourriture comme support et comme matériau plastique. Inspirant à l'artiste une rêverie de matière, son lait, à la base de la recette, établit le passage entre le grain de la toile, la liquidité de la couleur et la compacité du marbre.

De quoi rient cette femme et ces hommes qui se régalent de leur plat simple ? Ils rient de nous savoir prisonniers du piège mimétique d'un tableau qui nous met l'eau à la bouche. Vincenzo Campi et ses convives avancent vers nous l'aliment qu'ils présentent comme s'ils nous le servaient, comme s'ils le mettaient à nos lèvres, et d'un même geste nous le refusaient. Les mangeurs se jouent de notre frustration pendant qu'eux se régalent gaiement, sous notre nez. Cependant, leur geste reste celui du don généreux, certes impossible parce qu'il ne peut atteindre notre palais mais il nous touche d'une autre façon, par l'écho dans le regard de la communion des affects qui le sous-tend, dans lequel il se fonde et qui le ressource.

L'un des paradoxes du *food porn* est de replacer le regard dans la logique viscérale des choses, jusqu'à le confronter aux formes les plus extrêmes, éventuellement nauséuses voire obscènes, de l'image²⁰. Son rapport aux images paraît

19. C'est en crêpe que le jeune homme facétieux a fabriqué le masque plat qu'il brandit au-dessus de son assiette d'étain dans le tableau de Godfried Schalcken, *Jeune homme tenant une crêpe-visage*, 1670-1680, huile sur bois, 19,8 x 15,7 cm, Hambourg, Kunsthalle : https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Godefridus_Schalcken_-_Jongen_met_pannenkoek_-_237_-_Kunsthalle_Hamburg.jpg.

20. On en trouvera de nombreuses manifestations sur le site suivant : <https://www.instagram.com/explore/tags/foodgore/>

toutefois d'abord inverse puisqu'il glace la matérialité dans l'enregistrement, principalement numérique, d'instantanés qui l'éloignent et la privent de son aura sensorielle. La présence à l'image du repas subit, apparemment, une perte de substantialité, pour ne perdurer qu'à l'état de simulacre qui célèbre la tyrannie de la vue au détriment des autres sens : mettre en image un plat, un repas..., c'est sans doute anesthésier sa saveur, la force d'existence qu'il incarne dans l'épaisseur du réel, au profit exclusif du visible. La distribution potentiellement infinie de sa singularité – car l'image prise se justifie d'abord par la particularité de son objet, digne d'être communiquée et arrachée à l'éphémère – déporte l'image de sa valeur iconique vers le nombre de ses vues. Les réactions qu'elle entraîne valident le geste de transfert et distinguent celui ou celle qui est à son initiative. De ce point de vue, « soudain, le nombre entre dans l'image, la contraignant à ne plus montrer mais à se montrer²¹ ».

Néanmoins, ce « vertige distributif²² », cette multiplication des pains pixelisée, étroitement connectée aux réseaux, entre aussi dans la longue histoire de l'ingestion rituelle de l'image et du partage des images-aliments²³ ; elle n'oublie pas non plus complètement ce qui, dans l'image, continue de revenir, comme une dette, à la sensibilité. Le *food porn* dépend bien de la puissance affective de l'image qui ne se résume pas au diktat du visible et aux exigences sociales. Le visible, en effet, en raison de son objet même (l'aliment) y prend un volume somatique sans lequel le partage n'aurait pas de sens. Au-delà du débat possible sur les qualités visuelles du *food porn* et sa légitimité esthétique, se révèle dans son appréhension de l'image la certitude d'une efficience gustative affleurant dans la perception visuelle, quand l'appétit nourrit le regard.

OLIVIER LEPLATRE

Bibliographie

- Aristote, *De l'âme*, texte établi par A. Jannone, traduit par E. Barbotin, Paris, Les Belles Lettres, « Collection des universités de France. Série grecque-Collection Budé », 2009.
- Apostolidès Jean-Marie, *Le Roi-Machine*, Paris, Minuit, « Arguments », 1981.
- Beaugé Bénédicte, « Ferran Adrià à la documenta 12 », in Csergo Julia et Desbuissons Frédérique (dir.), *Le Cuisinier et l'Art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste*, Paris-Chartres, INHA-Menu Fretin, 2018, p. 163-177.
- Berghaus Günter, « The Futurist Banquet. Nouvelle Cuisine or Performance Art », *New Theater Quarterly*, vol. XVII, n° 1, février 2001, p. 3-17.
- Bolduc Benoît, « Collation, destruction et régénération dans les fêtes de Versailles », in Lalande Roxanne et Landry Bertrand (dir.), *Nourritures*, actes du 40^e congrès annuel de la *North American Society for Seventeenth-Century French Literature*, Tübingen, Narr Verlag, « Biblio 17 », 2010, p. 31-42.

21. Le Brun Annie, entretien avec Youness Bousena ; *Télérama*, publié le 24/04/2021.

22. Voir Le Brun Annie et Armanda Juri, *Ceci tuera cela. Image, regard et capital*, Paris, Stock, 2021.

23. Koering Jérémie, *op. cit.*, « 3. L'image en partage ».

- Champion Caroline, *Hors-d'œuvre. Essais sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin, 2010.
- Cohen Evelyne et Csergo Julia (dir.), *L'Artification du culinaire, Société & représentations*, n°34, automne 2012.
- Courtin Antoine, *Nouveau traité de civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens*, Paris, Helie Josset, 1671.
- Csergo Julia et Desbuissons Frédérique (dir.), *Le Cuisinier et l'Art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste*, Paris-Chartres, INHA-Menu Fretin, 2018.
- Deleuze Gilles, *Francis Bacon : logique de la sensation*, Paris, Seuil, 2002.
- Elias Norbert, *La Civilisation des mœurs* [1939], Paris, rééd. Calmann-Lévy, coll. « Liberté de l'esprit », 1991.
- Félibien André, *Les Divertissements de Versailles donnés par le Roi à toute sa cour, au retour de la conquête de la Franche-Comté, en l'année 1674*, in *Les Fêtes de Versailles*, Michel Jeanneret (éd.), Paris, Gallimard, coll. « Le cabinet des lettrés », 2012.
- Félibien André, *Relation de la fête de Versailles du dix-huitième juillet 1668*, Paris, Pierre Le Petit, 1668.
- Flandrin Jean-Louis, « Pour une histoire du goût », in *La Cuisine et la Table. 5000 ans de gastronomie*, Paris, Seuil, 1986, p. 12-17.
- Heinich Nathalie et Shapiro Roberta (dir.), *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, coll. « Cas de figure », 2012.
- Koering Jérémie, *Les Iconophages : une histoire de l'ingestion des images*, Arles, Actes Sud, 2021.
- Krikorian Sandrine, *Les Rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI*, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, coll. « Le temps de l'histoire », 2011.
- Lafortune-Martel Agathe, « De l'entremets culinaire aux pièces montées d'un menu de propagande », in Carole Lambert (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal-Paris, Les Presses Universitaires de Montréal-Champion Slatkine, 1992.
- Le Brun Annie et Armanda Juri, *Ceci tuera cela. Image, regard et capital*, Paris, Stock, 2021.
- Leplatre Olivier, « Un goût à la voir nonpareil. » *Manger les images : essais d'iconographie*, Paris, Kimé, 2018.
- Melot Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium*, vol. 38-3, 2011, p. 6-30.
- Novero Cecilia, *Antidiets of the Avant-Garde from Futurist cooking to Eat Art*, Londres-Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010.
- Pline, *Histoire naturelle XXXV*, traduction de Jean-Michel Croisille, Paris, Les Belles Lettres, coll. « Classiques en poche », 2002.
- Stern Radu et Bolens Lucie (dir.), *À manger des yeux : l'esthétique de la nourriture*, Actes du colloque de Lausanne 7 février 1987, Boudry-Neuchâtel, Éditions de la Baconnière, 1988.
- Watson Katherine J. « Sugar Sculpture for Grand Ducal Weddings from the Giambologna Workshop », *Connoisseur*, 199, 1978, p. 20-26.