



HAL
open science

Dîner fantasma : A Book of Recipes for Ghosts

Hanen Hattab

► **To cite this version:**

Hanen Hattab. Dîner fantasma : A Book of Recipes for Ghosts. *Revue Ex_situ : Transdisciplinarité*, Montréal, 2016, <https://revueexsitu.com/2016/10/21/diner-fantasma-un-livre-de-recettes-pour-fantomes/>. 10.7910/DVN/2BONSA . hal-04460705

HAL Id: hal-04460705

<https://hal.science/hal-04460705v1>

Submitted on 15 Feb 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.

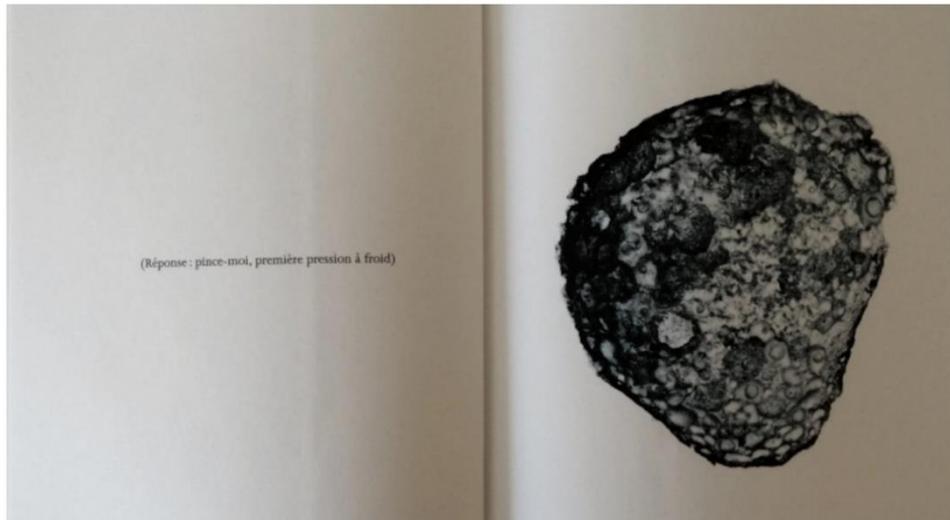
Dîner fantasma : Un livre de recettes pour fantômes

Par Hanen Hattab

Paru chez Manuella Éditions en avril 2016, *Dîner Fantasma*[i] est un livre d'artiste qui réunit Ryoko Sekiguchi et Felipe Ribon. Sekiguchi est une auteure et poétesse japonaise qui interroge les rapports entre la littérature et la gastronomie. Ribon est un artiste franco-colombien qui crée des objets thérapeutiques et aborde d'un point de vue photographique la matière lumineuse. Le livre qui est né de leur collaboration est une mise en récit texte-image sur la manière de faire un repas pour des fantômes. De son côté, Leszek Brogowski a souligné, dans *Éditer l'art*. Le livre d'artiste et l'histoire du livre, le caractère autoréflexif du livre d'artiste[ii]. Considéré comme étant un genre à part entière qui s'apparente à l'art conceptuel, le livre d'artiste confine dans son contenu la démarche ou le chemin expérientiel du créateur. Partant de ce constat de Brogowski, quels sont les objets artistiques manipulés dans l'œuvre *Dîner Fantasma* et comment participent-ils à son dispositif cognitif endogène ?

La sémantique de l'absence de *Dîner Fantasma*

Le texte de *Dîner Fantasma* raconte l'expérience d'art et de vie des deux artistes et d'un personnage qu'ils ont rencontré en Italie. Dans la lignée directe de l'autoréflexivité du livre d'artiste, l'œuvre coïncide avec le carnet de notes, ou le document de description, du projet artistique de Sekiguchi et Ribon. Elle présente une pratique qui se raconte et énonce ses objets expressifs : le livre, les photographies et une littérature sur l'organisation d'un repas. La particularité du livre d'artiste en tant que genre est l'implication du livre même, comme médium ayant son propre potentiel expressif et esthétique, dans la sémantique de l'œuvre. « Quoique l'idée précède, comme la plupart des livres, sa réalisation en livre, son sens se donne à lire non pas dans un livre, mais avec le livre.[iii] » Sous cet aspect, la composition visuelle de *Dîner Fantasma* est rythmée par l'alternance de l'écriture, des images et des feuilles blanches. En outre, l'épître éditorial invite à percevoir le jeu de renvoi entre les pages, la couverture et le contenu de l'œuvre. « La reliure à la japonaise et des papiers presque transparents font de *Dîner fantasma* un livre volatile, évanescent et léger qui s'enroule autour de la main comme la robe d'un fantôme.[iv] » Dès les premières pages, le jeu entre le vide et le plein et la matérialité du livre instaure une sémantique de l'absence dans l'œuvre. Des phrases ambiguës, qui précèdent et suivent les textes et les images, embrayent des micro-récits d'un projet artistique mystérieux.



Dîner Fantasma, image extraite du livre.
© Hanen Hattab.

Introduire son projet, ou comment fabuler l'émergence d'une idée artistique ?

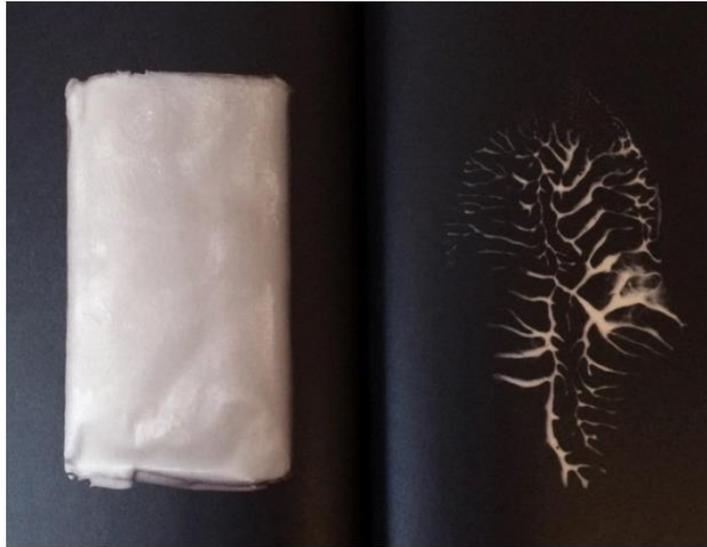
Sekiguchi introduit le projet en racontant sa rencontre avec Ribon, qui a eu lieu lors d'un séjour à la Villa Médicis. Pendant un vernissage à Rome, les deux artistes ont fait la connaissance d'un collectionneur qui organise des séances de spiritisme. La conversation amorcée entre une auteure qui explore l'univers du goût, un designer qui crée des objets hypnotiques et des objets médiums[v], et un amateur d'art et de pratiques occultes est passée d'une plaisanterie à un projet artistique. Le collectionneur, K.W., a commandé aux artistes une œuvre d'art d'un genre inédit. Il leur a proposé de confectionner un repas pour ses convives de l'au-delà. Pour le commanditaire, il s'agit d'une performance artistique qui se déroulera chez lui, à huis clos. Dans le texte, l'auteure n'en dit pas plus sur leur rapport avec K.W., qu'elle se plaît à appeler « le Romain », hormis le fait qu'ils ont été bien nourris et bien rémunérés pendant cette expérience. Elle n'est pas explicite non plus sur la véracité de l'anecdote l'ayant liée au collectionneur et à Ribon et ayant engendré *Dîner Fantasma*. Le lecteur découvre par la suite que l'histoire de cette commande est une topique narrative parmi d'autres, où la fiction se mêle à des éléments autobiographiques appartenant à Sekiguchi.

Une ethnographie alimentaire du royaume des esprits errants

En réfléchissant sur la façon d'organiser un dîner pour des fantômes, les artistes ont été confronté à l'inexistence d'une ethnographie alimentaire du royaume des esprits errants. Il leur a ainsi fallu l'inventer. Comment faut-il s'y prendre ? Doit-on leur préparer une substance olfactive, considérant leur nature éthérée ? Combien de temps dure un repas de revenants ?... En essayant de répondre à ce genre de questions, Sekiguchi a créé des petites notes de recettes

qui conjuguent littérature gastronomique et pensées existentielles sur la mort et l'attachement aux êtres disparus. Les notes ne sont pas toutes liées les unes aux autres, ce qui donne au contenu un air de work in progress. En outre, l'absence d'une note conclusive sur le résultat des expériences menées par les deux artistes accentue l'aspect non finito de *Dîner Fantasma*.

Le texte entraîne le lecteur dans une promenade historique et touristique en des lieux insoupçonnés des gastronomies et des cultes de l'au-delà italiens et japonais. Des superstitions culinaires de la noblesse japonaise du moyen âge et des reliques touchées par des âmes du Purgatoire dans l'église del Sacro Cuore del Suffragio ont inspiré les réflexions de Sekiguchi et de Ribon sur l'art de convier les fantômes. Le texte révèle la posture anthropologique de l'auteure qui, autant dans ses écrits que dans ses performances culinaires, a souvent comparé et enchevêtré les jugements de goûts et les traditions culinaires du Japon et des pays occidentaux. Dans *Dîner Fantasma*, Sekiguchi s'est approprié, par exemple, des figures de la culture culinaire populaire et urbaine italienne comme la mamma et le café suspendu[vi] (le caffè sospeso des bars napolitains). Son dernier livre *Fade* (2016) est d'ailleurs une exploration de la perception du non-goût dans les cuisines française et japonaise. Ses recherches artistiques sur l'absence et la surabondance des qualités gustatives ont laissé des traces dans *Dîner Fantasma*, où le choix des saveurs ne connaît pas la tonalité[vii]. En effet, dans des repas souvent « mono-aliment », on passe, par exemple, du goût spongieux, insipide et légèrement boisé du champignon à des agents de sapidité très forts comme le sel. La palette photographique – où les tonalités ne sont ni chaudes ni froides, nous laissant plutôt percevoir des couleurs saturées qui s'entrechoquent – joue pareillement sur des valeurs contrastées dans le rapport entre figure et fond. Étant appréhendées hors du contexte culinaire habituel, les qualités sensorielles des aliments sont resémantisées, aussi bien à travers les notes littéraires que les photographies, pour signifier la fugacité et l'intemporel.



Dîner Fantasma, image extraite du livre.
© Hanen Hattab.

Les aliments dans l'objectif *hard-edge* de Ribon

Certaines photographies de Ribon sont indéchiffrables sans la coopération du texte. Des macrophotographies de petits aliments et de détails se détachent nettement de fonds noirs et blancs par effet de contraste ou de monochromie, donnant lieu dans la plupart des photographies à des abstractions *hard-edge*. De même, les notes de recettes de Sekiguchi sollicitent une perception des aliments qui éclipse le plaisir gustatif pour en révéler des natures substantielles intermédiaires au comestible. Certaines photographies, plus représentatives que d'autres, donnent à ces états de matière passagers une épaisseur visuelle. On peut y voir les traces d'un doigt sur un beurre qui fend, le détail d'une truffe blanche pourrie, le mouvement de cuisson d'un maïs soufflé, etc. En saisissant un état spectral du shirokikurage, photographié sur un fond blanc, ou du sel floué par l'objectif, Ribon rajoute à leur opalescence et leur blancheur un supplément de fugacité. Après l'abondance descriptive des notes de Sekiguchi, les yeux se reposent dans le minimalisme iconographique des photos. Le texte et l'image interpellent une synesthésie des matières qui se transforment. Dans la note « Faire un pain au lait classique », l'auteure propose d'inscrire les noms des convives dans la pâte à pain afin que, en s'évaporant, les lettres leur parviennent sous forme de murmures. Si, dans les descriptions littéraires des odeurs et des textures des repas, l'appétence alimentaire est presque inexistante et que l'absence de la perspective dans les photographies participe aussi à annihiler la perception gustative culinaire, nous en sommes réduits à nous demander : Quels affects peuvent créer une littérature et une photographie culinaires qui ne charrient pas la gourmandise ?



Dîner Fantasma, image extraite du livre.
© Hanen Hattab.

Des recettes parfois nostalgiques

La recherche de traditions ancestrales a enclenché, dans l'écriture de Sekiguchi, une anamnèse écumant un deuil latent. Comme le dépeint Roland Barthes dans son journal de deuil, le souvenir du regretté est intempestif et sporadique[viii]. Des souvenirs ramenés par le hasard des rencontres dans les univers du spiritisme et de la gastronomie sont convoqués par le bol de nouille que Sekiguchi raconte avoir partagé avec sa grand-mère, dans un rêve. D'autres images du passé se mêlent au songe et participent aux constructions littéraire et visuelle du repas. Les souvenirs de la grand-mère de l'auteure submergent certaines notes, apportant avec eux les symptômes du manque. Pour combler cette absence, Sekiguchi semble profiter du contexte artistique pour imaginer un monde possible où elle peut réunir de nouveau leurs existences. Elle s' imagine s'unir avec sa grand-mère en une coalescence généalogique des gestes qui ont perpétué les recettes de famille. Avec les réminiscences convoquées dans le prologue et dans les notes, les recettes se retirent, faisant place aux interrogations existentielles sur la mort. Car Sekiguchi a laissé très peu de place à la désolation et aux émois des êtres disparus. Dans sa littérature parfois nostalgique, souvent teintée d'humour, on a l'impression qu'elle tente de comprendre et de saisir le hors temps de la mort en le comparant au rêve ou en représentant des situations où il n'existe pas de frontières spatiotemporelles entre le monde des morts et celui des vivants. Les notes et les photographies semblent ainsi être les produits de la confrontation et de la mise à nu de l'altérité radicale de l'autre et de soi-même disparus.

Références bibliographiques

[i]Felipe Ribon et Ryoko Sekiguchi, *Dîner fantasma*, Paris, Manuella Éditions, 2016, 192 p. Réalisation et édition du livre : Texte de Ryoko Sekiguchi, photographies de Felipe Ribon, graphiste : Simon Dara, 24 reproductions couleur, dimensions : 15× 23 cm et couverture brochée avec rabats, marquage à chaud, reliure à la japonaise.

[ii]Leszek Brogowski, *Éditer l'art : le livre d'artiste et l'histoire du livre*, Chatou, Éditions de La Transparence, 2010, p. 301-302.

[iii]Anne Mœglin-Delacroix, *Esthétique du livre d'artiste : Une introduction à l'art contemporain*, Paris, Bibliothèque Nationale de France, 1997, p. 347.

[iv]Extrait du texte de présentation des Éditions Manuella. En ligne. <<http://www.manuella-editions.fr/livre/diner-fantasma.html>>.

[v]Véronique Lorelle, « Les chasseurs de fantômes du design », *Le Monde*, 24 août 2015. En ligne. <http://www.lemonde.fr/m-design-deco/article/2015/08/24/les-chasseurs-de-fantomes-du-design_4735127_4497702.html>.

[vi]Ribon et Sekiguchi, op. cit., p. 29.

[vii]La définition du terme tonalité employé dans le contexte de la couleur est la suivante : « En peinture : [...] les variations que prend [...] une couleur : plusieurs tons de bleu, de rouge, selon leur clarté et leur saturation. Parfois appliqué à la nuance selon le rapprochement avec une couleur voisine. [...] effet d'ensemble dû à la couleur dominante. » Cf. Étienne Souriau, « Tonalité », dans Anne Souriau (dir. pub.), *Vocabulaire d'esthétique*, Paris, Presses Universitaires de France, 1999, p. 1349. Comme les aliments choisis soit possèdent un goût très marqué ou sont sans goût du tout, ils provoquent, au fil de la lecture, le même effet perceptif que les photographies qui jouent sur le contraste clair-obscur.

[viii]Roland Barthes, *Journal de deuil*, Paris, Les Éditions du Seuil, coll. « Fiction & Cie », 2009, p. 105.