

**Ben Kinmont**

*Devenir autre chose*

**En collaboration avec le Centre Pompidou,  
un artiste et sept grands chefs se  
rencontrent.**

**Dans le cadre du nouveau festival du Centre Pompidou, un projet extraordinaire: l'artiste américain Ben Kinmont réunit sept grands chefs parisiens pour réaliser avec eux une interprétation de la pièce montée ! Un projet ambitieux et original à ne pas manquer entre le 21 octobre et le 23 novembre...**

**Les lignes qui suivent expliquent les choix de l'artiste et sa volonté de retrouver à travers l'histoire de *la plastique culinaire*, une dimension de la création largement disparue.**

## ***On becoming something else [devenir autre chose]***

*Des siècles durant, les chefs ont réfléchi le choix de leurs ingrédients, le sens de leur recettes et leur mode de représentation. Pour le projet "Devenir autre chose", je collaborerai avec des chefs pour envisager cette idée de recette et de représentation en relation avec l'art contemporain. Pour ce projet, sept chefs vont recevoir un paragraphe différent pour le représenter dans une recette et créer un plat qui sera servi dans un restaurant pendant la durée du nouveau festival du Centre Pompidou, du 21 octobre au 23 novembre.*

*Les chefs ont une entière liberté d'interprétation de ces petits textes ; ils choisiront comment inscrire le plat à leur carte - une suggestion du jour par exemple, et à quelle fréquence ils le serviront dans leur restaurant - midi ou soir, un ou plusieurs jours par semaine.... Les paragraphes décrivent le travail de sept artistes différents que leur travail a mené hors du monde de l'art pour pratiquer d'autres choses (ici, l'agriculture, le travail social, l'activisme politique, la médecine et la psychotérapie). Cuisiner est l'acte de transformer des ingrédients en un met qui se mange et qui se partage.*

*Dans le projet, les plats seront une représentation de la pratique artistique ainsi qu'un hommage à la décision de ces mêmes artistes de quitter le monde de l'art.*

*Dans les salles d'exposition de la galerie sud du Centre Pompidou, les visiteurs pourront prendre une affiche en distribution libre, qui reprend les sept paragraphes avec le titre des recettes correspondantes et la liste des restaurants où ils pourront les goûter. Toutes les informations utiles (adresse, téléphone, jour de présentation du menu) seront aussi mentionnées.*

*Parallèlement, l'essai intitulé « La plastique Culinaire » (1922) de Félix Fénéon, le célèbre anarchiste et historien d'art sera réimprimé dans son français original et traduit pour la première fois en anglais. Ce texte sera lui aussi distribué.*

*Enfin, une vitrine, toujours au Centre Pompidou, exposera les ouvrages rares du XVIIIème au début du XXème siècle que Félix Fénéon mentionne dans son essai. Cette présentation aidera le visiteur à donner un contexte au texte de Fénéon mais aussi aux recettes des sept chefs-cuisiniers.*

Ben Kinmont

# DEVENIR AUTRE CHOSE

Du 21 Octobre au 23 Novembre 2009 :: Nouveau Festival :: Centre Pompidou :: Paris

*« Ce que nous reprochons aux œuvres d'art, c'est leur longévité impertinente. En graisse de mouton ou en pastillage, et parées ainsi du charme des choses périssables, elles nous trouveraient plus enclins à les aimer, même imparfaites. » – Félix Fénéon, La Plastique Culinaire, 1922.*

Les sept paragraphes ci-dessous décrivent le travail de sept artistes différents. Ils se sont tous livrés à une pratique artistique qui les a finalement éloignés de la sphère artistique, pour les emmener vers quelque chose de différent. Dans certains cas cela s'est avéré être permanent, et dans d'autres cas, temporaire. La cuisine est l'art de transformer les ingrédients en un tout qui se déguste et se partage. Pour ce projet, les ingrédients se transforment en une représentation de la pratique artistique et le repas rend hommage à la décision de l'artiste de quitter le monde de l'art.

Toutes les recettes ci-dessous ont été conçues par un chef parisien différent. En discutant avec les chefs, nous avons analysé ce qui rendait ces recettes et leur représentation possibles ou impossibles, ainsi que l'histoire de leur illustration la plus flamboyante, la pièce montée, sculpture comestible sucrée ou salée créée par les chefs représentant des événements passés et différentes formes architecturales. Bien que la tradition de la pièce montée remonte au 17<sup>ème</sup> siècle et se perpétue aujourd'hui, elle a atteint son apogée au cours du 19<sup>ème</sup> siècle avec les recettes d'Antonin Carême et d'Urbain Dubois.

Dans le cadre de cette collaboration, j'ai demandé à chaque chef de sélectionner l'un des sept paragraphes et d'élaborer une recette qui le représenterait. Lors de ce processus je leur ai accordé une entière liberté. Je leur ai également demandé d'inclure ce plat au menu de leur restaurant et de le proposer aux clients qui viendraient au restaurant pendant la durée du Festival. Ci-dessous les noms des restaurants participants et leurs coordonnées.

Dans l'espace d'exposition, en plus de cette brochure, je distribuerai un essai de Félix Fénéon intitulé La Plastique Culinaire. Publié par Antinomian Press, préfacé par Fabien Vallos et traduit vers l'anglais par Rachel Stella, l'essai de Fénéon a été publié pour la première fois en 1922 et demeure l'une des plus anciennes chroniques sur la pièce montée et ses chefs, qui étaient pour Fénéon « les sculpteurs et architectes à toque blanche ». L'ouvrage de Fénéon sera distribué gratuitement et affiché aux côtés d'une vitrine exposant les livres de cuisine auxquels Fénéon fait référence dans son texte.

## LES PARAGRAPHES

### **Devenir autre chose...**

Parfois on comprend ce qui est au regard de ce qui reste ; on peut aussi comprendre ce qui reste au regard de ce qui n'est plus. La plupart des histoires de l'art se sont écrites avec ceux qui sont restés. Certains artistes ont cependant pris d'intéressantes décisions qui les ont amenés à quitter le monde de l'art, des décisions significatives pour l'histoire de l'art. Je parle de ces artistes qui se sont éloignés des valeurs (objectives ou commerciales) du monde l'art au travers de leur pratique, et sont alors devenus autre chose que des artistes. Les paragraphes suivants sont des exemples de ces départs. Je les ai écrits pour ceux qui sont partis ou qui vont bientôt partir, pour nous rappeler que nous ne sommes pas seuls.

### **Psychothérapeute**

Lygia Clark a commencé sa carrière avec du noir et du blanc au milieu des années 1950, principalement des peintures, lesquelles se sont transformées en œuvres que le visiteur pouvait manipuler. La conscience de soi, de l'autre et de l'espace entre les deux a toujours été présente dans ses œuvres, à travers les concepts de la figure et du fond, de l'acteur et de l'objet. Dans son pays d'origine, Lygia vivait douloureusement l'écart entre le corps-individu et le corps-politique, et à l'époque où la situation politique s'est assombrie, elle a été forcée de partir à l'étranger. C'est alors qu'elle a commencé à créer ses objets participatifs dotés de pouvoirs guérisseurs, avec ses étudiants et des passants anonymes. Ces objets mettaient le monde de l'art en question ; en effet, leur sens dépendait clairement de leur usage et de leur manipulation, position peu conforme face une économie du marché de l'art centrée sur l'objet. Finalement, quand elle a pu retourner dans son pays vers la fin de sa vie, elle s'est entièrement dévouée au soin d'autrui comme psychothérapeute.

### **Agriculteur**

Hans de Vries s'est intéressé à l'écologie et à son impact sur la vie de chacun dès 1968. L'œuvre exposée réunissait une documentation sous forme de photographies et de textes à partir desquels le visiteur pouvait percevoir la démarche de l'artiste et sa relation à la nature. Certains de ses premiers projets concernaient la culture de produits alimentaires et l'observation du comportement des animaux de sa ferme. Il se consacra également à l'étude de l'agriculture biodynamique, à l'apiculture et à l'élevage de chèvres destinées aux concours animaliers. Après avoir longtemps peiné à faire comprendre son œuvre dans l'espace d'exposition, il a abandonné la photographie en 1973 pour se concentrer sur l'écriture d'un journal intime. À la fin des années 1970, Hans a consacré de plus en plus de temps à élever les vaches de sa ferme et finalement il devint agriculteur : « Notre vie de fermiers n'a jamais été programmée, elle s'est progressivement imposée ».

### **Activiste**

Pour Jon Hendricks et Jean Toche, tout était de l'art. Leur activité artistique au sein du GAAG (Guerilla Art Action Group) consista à critiquer le soutien des institutions et des politiciens à la guerre du Viêt Nam. Ainsi, ils tentèrent de sauver la vie d'un poète révolutionnaire accusé d'avoir assassiné un homme à Trinidad. Quand le poète fut reconnu coupable et condamné à mort, le GAAG dédia son activité artistique à sa défense. Ils rassemblèrent des artistes et des écrivains autour d'une pétition pour obtenir la grâce du poète révolutionnaire par la Reine d'Angleterre. En vain, puisque l'homme fut exécuté le 16 mars 1975. Quand, des années plus tard, il a été interrogé sur cet événement, Jon a reconnu que, même si tout est ou peut être considéré comme de l'art, leur projet cessa d'être artistique et n'avait que pour objectif de sauver une vie.

### **Politicien**

Parallèlement à sa collaboration en 1969 avec un groupe d'artistes new-yorkais underground, Raivo Puusemp s'intéressait à la dynamique des groupes et aux processus sociaux et politiques. Ses premières œuvres, qu'il nommait « œuvres d'influence » suggéraient discrètement une idée à une personne qui réalisait une œuvre sans être consciente de l'influence de Raivo. L'aspect manipulateur

de ce travail le conduisit à s'engager en politique « où l'influence et le concept sont compatibles ». En 1975, il fut élu maire d'un village et eut alors l'occasion de mettre en application son intérêt pour les formes et les structures esthétiques au sein d'un contexte véritablement politique. Il lui est apparu que le village ne saurait survivre fiscalement sur la base des taxes alors en vigueur ; il proposa donc sa dissolution et son rattachement à la ville voisine. À la fin de son mandat de deux ans, la ville avait accepté son idée et le village cessa donc d'exister.

### **Travailleur social**

Laurie Parsons était une de mes amies. Elle se battait avec beaucoup de sincérité contre l'institutionnalisation de sa pratique. Elle commença sa carrière en exposant des débris dans une galerie, en faisant attention que les propriétaires de celle-ci n'essaient pas de les ordonner (c'était de toute façon impossible !). Laurie faisait des choses incroyables pour aider ses amis artistes (même si cela aussi était parfois impossible !). Lorsqu'elle a arrêté de faire de l'art avec des objets, c'était pour s'intéresser de plus près aux personnes qui travaillaient dans les lieux d'expositions. En 1991, elle s'est même installée dans un musée où elle a vécu quelque temps sur les conseils d'un ami. Ce geste d'engagement institutionnel a eu un effet boomerang, et elle a consacré son énergie à l'aide d'un sans abri qui vivait devant le musée. Après ce projet, Laurie s'est occupée d'enfants défavorisés, et est devenue assistante sociale.

### **Professeur de yoga**

Gretchen Faust était également une amie, qui travaillait comme artiste et critique pendant les années 1980 et 1990. Selon elle, une pratique artistique devait impliquer de nombreux médias différents, dont la performance. Certaines de ses œuvres étaient des installations subtiles et discrètes qui pouvaient aisément passer inaperçues. Puis, en collaboration avec Kevin Warren, elle a créé des objets destinés à l'interaction et la connexion avec les autres. Par exemple, ils ont construit dans un musée un outil de communication fabriqué à partir de tubes de carton récupérés dans la rue. Les tubes étaient connectés les uns aux autres à travers le musée, ce qui permettait à deux personnes de communiquer sans se voir. Après l'exposition, les tubes sont retournés là d'où ils venaient, dans la rue. Le projet suivant était une série de mobilier fabriqué pour la pratique du sexe tantrique. Gretchen avait alors commencé à étudier le yoga de façon assidue depuis quatre ans avec différents professeurs à New York, puis en Inde. Finalement, elle a quitté le monde de l'art et est partie ouvrir un centre de yoga.

### **Médecin**

C'est de la temporalité des projets que naissent les questionnements. Bridget Barnhart s'était tout d'abord intéressée à la fonctionnalité de certains procédés, de la céramique à l'impression, puis elle a développé une association à but non-lucratif en tant que projet artistique. À partir de là, elle a organisé des groupes de discussion, des forums où les gens pouvaient partager leurs expériences et leurs préoccupations, le dernier groupe ayant abordé des questions de santé. Lors de ces forums Bridget s'intéressait particulièrement à l'amateurisme et à la façon dont les gens trouvaient des solutions personnelles pour donner un sens à leur vie. Mais alors qu'elle cherchait à avoir un impact durable sur les participants, elle a réalisé que la brièveté de son propre engagement ainsi que sa position en tant qu'auteur amoindrissait sa capacité à contribuer à la communauté. En repensant à ces projets passés, Bridget me confia : « quelque chose qui existe de façon durable ne peut exister dans le milieu de l'art, mais peut être abordé de façon artistique ». Finalement, en 2008, elle a commencé à travailler en tant que stagiaire dans un centre de soins paramédicaux de Berkeley et est désormais inscrite en faculté de médecine.

## RESTAURANTS ET RECETTES

DEVENIR PSYCHOTHERAPEUTHE

### **Réunions familiales des coriandres & de la poule**

Robert Vifian

#### **TAN-DINH**

60 rue de Verneuil 75007

01 45 44 04 84

Carte env. 60 Euros

Tous les soirs sauf dimanche

DEVENIR FERMIER

### **Rôti d'oeuf mollet, Royal de Mornay, Tuile de Parmesan, Jus crémeux d'épinards**

Yves Camdeborde

#### **LE COMPTOIR DU RELAIS**

9 Carrefour de l'Odéon 75006

01 44 27 07 97

Menu 50 Euros

Tous les soirs sauf samedi et dimanche

DEVENIR ACTIVISTE

### **Cru tassé aux agrumes japonais**

Olivier Camus

#### **CHAPEAU MELON**

92 rue Rébeval 75019

01 42 02 68 60

Menu 31.50 Euros

Tous les soirs sauf lundi et mardi - du 28.10 au 22.11

DEVENIR POLITICIEN

### **Poulpe de Santoña au cacao et pimenton**

Raquel Caréna

#### **LE BARATIN**

3 rue Jouye-Rouve 75020

01 43 49 39 70

Carte env. 30 Euros

Tous les soirs sauf dimanche et lundi

DEVENIR TRAVAILLEUR SOCIAL

### **Betterave en croûte de sel gris de Guérande**

Alain Passard

#### **L'ARPÈGE**

84 rue de Varenne 75007

01 47 05 09 06

[www.alain-passard.com](http://www.alain-passard.com)

Tous les jours sauf samedi et dimanche  
Menu déjeuner 120 Euros - soir 320 Euros

DEVENIR PROFESSEUR DE YOGA

**Sashimi de filet de boeuf Yogi et coeur de palmier frais**

Jérémy Rosenbois

**CRU**

7 rue Charlemagne 75004

[www.restaurantcru.fr](http://www.restaurantcru.fr)

Carte env. 40 Euros

Tous les soirs sauf dimanche et lundi

DEVENIR MÉDECIN

**King crabe en gelée royale**

Inaki Aizpitarte

**LE CHATEAUBRIAND**

129 avenue Parmentier

01 43 57 45 95

Menu 45 Euros

Tous les soirs sauf dimanche et lundi

La réservation est indispensable.

Les recettes sont disponibles sous réserve d'arrivage du marché ou du jardin.

## Visuels pour la presse :

### Portraits des chefs :



Jeremy Rosenbois, Restaurant « Cru »



Olivier Camus, Chapeau melon



Alain Passard (copyright Virginie Klecka)



Robert Vifian Photo Bruno Serralongue



Yves Camdeborde



Inaki Aizpitarte © C. Lasceve.



Raquel Carena Photo Bruno Serralongue

Contact Presse :

Albane Champey  
**Claudine Colin Communication**  
28, rue de Sévigné  
75004 Paris  
T : 01 42 72 60 01  
albane@claudinecolin.com