

ASSEMBLAGES

Arts et sciences du jardin et de la table



Terre de Sienne et **Degrés d'attitude**
art contemporain

ASSEMBLAGES

Arts et sciences
du jardin et de la table

Catalogue réalisé par **Degrés d'attitude**
art c o n t e m p o r a i n



Là-haut, le viaduc de l'autoroute impose son écrasante présence à tout un quartier. Saint-Mauront survit sous son ombre grise. Seules les quelques tours de la « cité » dominent le sinistre « ouvrage d'art ». Chaque jour, des milliers de véhicules filent droit le long de son large couloir aérien pour atteindre Marseille en son cœur. Dessous, il y a un jardin. Les papillons le survolent à leur allure d'insecte. C'est le carré de verdure du collège Saint-Mauront. Les élèves se sont appropriés ce morceau de terre pour en faire un espace de culture au cœur de leur zone d'éducation prioritaire. Beaucoup d'entre eux y retrouvent un peu de la ruralité de leur pays d'origine. L'association Terre de Sienna a poussé dans ce jardin.

Sur ce terreau, et dans ce contexte urbain, nous avons imaginé un projet culturel autour des arts et sciences du jardin et de la table. Ces actions se sont déroulées de 2001 à 2005. Pour en porter témoignage, nous avons choisi l'opération « Assemblages » qui s'est développée en 2003 dans le cadre d'une classe à projet artistique et culturel.

Pour mener à bien cette manifestation, Terre de Sienna a établi des partenariats bien au-delà du quartier et du collège, avec des lycées : le lycée hôtelier Quercy-Périgord (Lot), le lycée agricole de Valabre à Gardanne et avec des associations comme Slow Food ou Degrés d'attitude (art contemporain). Cette année-là, le lycée agricole de Valabre a donc accueilli ces *Assemblages*, composés de conférences artistiques et scientifiques, d'ateliers de sculpture sur fruits et légumes et du repas spécialement conçu par François-Xavier Bogard, épaulé (en cuisine et au service) par les élèves du lycée hôtelier Quercy-Périgord. Pour leur part, les étudiants de BTS en gestion des espaces naturels, sous l'égide du paysagiste Rémi Duthoit, ont métamorphosé une salle de classe en restaurant gastronomique. Le présent catalogue reflète ces regards croisés.

Forte de son expérience dans le domaine des arts et des sciences, menée notamment en collaboration avec le Cairn au musée-promenade de la Réserve géologique de Haute-Provence, l'association Degrés d'attitude, naturellement complice de Terre de Sienna, est heureuse de co-éditer ce catalogue.

Françoise Mabile

Présidente de Degrés d'attitude
Coordinatrice de Terre de Sienna

Un lycée dans les champs, cela donne des idées...

La terre et les hommes qui la travaillent sont par nature les thèmes de prédilection de l'enseignement agricole. Grâce à une approche disciplinaire, on donne ainsi du sens à chacun des éléments de l'agriculture, du paysage, de l'espace...

Outre ses missions de formation, cet enseignement a pour vocation de s'ouvrir sur le milieu environnant. A ce titre, le lycée de Valabre entretient une longue tradition de partenariat avec des associations culturelles : on y organise des manifestations de toute sorte, qui sont autant d'occasions de rencontres entre des artistes, des techniciens, des philosophes et des scientifiques.

A chaque année son projet : 2003 fut l'année des arts et des sciences du jardin et de la table, moment marqué par la venue d'un cuisinier de renom, de penseurs et d'artistes qui ont apporté un nouvel éclairage sur le monde des plantes et de la cuisine. *Assemblages* a permis à l'écologie de faire bon ménage avec les sciences et les arts, tout en faisant acte de pédagogie et de gastronomie.

Michel Bourdais

Proviseur du lycée agricole de Valabre (Legta)

Ci-contre : Le lycée agricole de Valabre, Gardanne, mai 2005.

Préface

« Assemblage »

Assemblage. L'énoncé de ce terme nous situe d'emblée dans l'univers de la construction, celui où des éléments hétérogènes sont agencés de manière à constituer un tout cohérent qui s'exprime plus généralement en volume. On parle ainsi d'assemblage pour un meuble, un système mécanique - un moteur par exemple - un ordinateur, un vêtement, mais aussi pour un vin ou une composition culinaire.

C'est dans les arts plastiques du XX^e siècle qu'apparaît le mot. « Assemblage » désigne un principe caractéristique de la Modernité qui, en introduisant des éléments de réalité, rompt avec l'art comme forme de représentation utilisant un matériau homogène pour faire œuvre : la peinture à l'huile pour le tableau, le bois, la pierre ou le bronze pour la sculpture. Ainsi associe-t-on « assemblage » aux collages et aux constructions cubistes, à commencer par *Nature morte à la chaise cannée* (1912) de Pablo Picasso et un peu plus tard à *Bouteille et verre* (1918) d'Henri Laurens, aux œuvres de l'avant-garde constructiviste, au *Merz* de Kurt Schwitters ou encore à l'exposition du Musée d'Art Moderne de New York de 1961 *The Art of Assemblage* qui fait le lien entre les œuvres historiques et les aventures contemporaines issues de l'expressionnisme abstrait et initiées par le Pop'Art. Dans ses tableaux « Néo-Dada », Robert Rauschenberg intègre à la toile ou sur des panneaux de contreplaqué comme dans *Charlène* (1954) des objets hétéroclites et parfois même des objets de rebut.

« Assemblage » peut être aussi un titre d'œuvre : *Assemblage jumelé* (1977) sculpture de Bernard Pagès ou les différentes réalisations *Assemblage de paquets de Gauloises bleues* (1977 et 1978) de Pierre Buraglio, tapis constitués de vieux papiers d'emballages de cigarettes froissés à la fois espace support, espace de couleur, de matière et champ pictural libre.

L'assemblage en tant que *process* de production rend une signification symbolique à des objets ou images, entiers ou non, qui sont organisés sur le plan (collages, montages, photomontages) ou en volume (objet, construction, installation).

Kurt Schwitters définit son travail comme une tentative de « donner forme » à des matériaux insignifiants. L'assemblage en est le principe qui à partir de fragments d'un univers matériel, utilitaire ou iconique désarticulé, réduits à l'état d'éléments premiers (comme des matières premières) fonde une perception recomposée qui fait sens.

Michel Motré
Inspecteur d'académie,
inspecteur pédagogique régional
des arts plastiques
Avril 2005

Propos

François Bazzoli

Historien d'art
Professeur à l'école des Beaux-Arts de Marseille-Luminy

François-Xavier Bogard

Chef de cuisine
Restaurant *Le Grand Velum*, Festival des Jardins de Chaumont-sur-Loire

Michel Guérin

Philosophe
Professeur à l'Université de Provence

Thierry Jourd'heuil

Paysagiste
Professeur à l'école d'horticulture de la ville de Paris (École du Breuil)

Natacha Lesueur

Artiste

Pierre Lieutaghi

Ethnobotaniste
Chercheur attaché aux Jardins de Salagon

Hervé This

Physico-Chimiste, Inra
Chercheur au laboratoire de chimie des interactions moléculaires du Collège de France

Max Timbert

Plasticien culinaire

Dominique Valadier

Chef de cuisine
au lycée de l'Empéri, Salon-de-Provence



Les nourritures du corps

On semblera ne s'en tenir qu'au premier degré si l'on dit que Natacha Lesueur connecte aujourd'hui la peinture, la sculpture, l'architecture, la performance, l'art culinaire et la photographie. Cet élargissement des domaines de la création est une des marques de reconnaissance de l'art de notre temps. Une pensée rhizomatique à l'œuvre, une volonté de retrouver à l'entour les déplacements de sa pensée. On pourrait ajouter que la mixité des pratiques déplace vers la cuisine ce qui se tramait dans le secret de l'atelier. La préparation des chauds-froids ou des glaçages a remplacé le broyage du lapis lazuli ou l'élaboration des glacis. Mais la technique, comme le vocabulaire reste (presque) le même. L'apprêt, ce mot qui peut s'employer en cuisine, en peinture ou en artifice de beauté, est au centre même du travail de montage : une mise en avant des techniques comme dans la pâtisserie ou le trompe-l'œil, comme preuve de faire l'infaisable, de réaliser l'irréalisable, de satisfaire le goût et l'œil, d'accorder la séduction et le savoir, de réconcilier le visible et l'intelligible.

Dans la photographie choisie pour illustrer ce catalogue, Natacha Lesueur compose son travail comme une nature morte allégorique proche du sens d'une vanité. Du bas vers le haut. De l'impureté vers la régularité. De la mer et de ses profondeurs liquides pour remonter vers la terre et ses productions fractales, en fait jusqu'à la perfection mathématique du chou Romanesco. Sans oublier que tout est, ici, apparence des apparences comme en ce bas monde tout est vanité des vanités. Du charnel de l'aliment vers l'éthéré de son essence.

Le pâtissier Antonin Carême¹ qui fut l'inventeur et le maître de cette pâtisserie architecturale (et qui est le lointain et adultérin modèle de Natacha Lesueur), d'où jaillissaient parfois de petits feux d'artifices odorants, recommandait à ses émules de s'initier au dessin et d'étudier les œuvres des architectes classiques, de travailler vite et de n'utiliser dans leurs assemblages que deux ou trois couleurs douces. Quelque chose de cela, pour faire oublier la complexité de l'élaboration, s'accroche encore aux complexités des montages de Natacha. Le comestible s'appuie sur le construit et le copie, l'architecture devient métaphore de la vanité artistique, il signifie l'éphémère, l'œuvre tente de copier Babel et sa tour, de rejoindre les cieux. Mais, même si la photographie fixe cette grandeur, chacun connaît le sort de la tour de Babel.

François Bazzoli

(1) 1784 – 1833. Carême, qui ne séparait pas l'architecture de la pâtisserie, a écrit cette phrase : « les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie ».

Ci-contre : Natacha Lesueur, « Sans Titre », 2002, 110x130 cm, Ilfochrome, Galerie Praz-Delavallade.



La cuisine des végétaux

Les végétaux ont toujours fait partie intégrante de la cuisine. Les chefs de la grande restauration, depuis une vingtaine d'années, ont accentué leur utilisation, notamment avec l'arrivée de la nouvelle cuisine. Cette approche culinaire orientée vers la légèreté a offert une part plus importante aux fruits et légumes de terroir, comme à ceux cultivés loin de France.

Les travaux entrepris par Michel Bras ou Marc Veyrat, en collaboration avec François Couplan, privilégiant l'utilisation et la reconnaissance de la flore sauvage, ont mis en évidence une autre sensibilité dans le concept de cuisine contemporaine. Cependant, cette cuisine qualifiée de « gastronomique » évolue la plupart du temps vers une forme d'élitisme. Sa compréhension reste difficile et ses objectifs, à terme, demeurent bien souvent contradictoires. Si l'on ne peut que souligner l'intérêt incontestable de ce travail, il ne peut répondre seul aux attentes et aux questions que l'on se pose sur la façon de se « restaurer » aujourd'hui. Dans le même temps, des connexions ont été établies entre la cuisine et le monde de l'art, révélant d'autres pistes d'exploration, laissant pressentir une émulation encore possible. Cette « fusion » fonctionne pleinement, notamment lorsque les cinq sens sont sollicités ou quand la quête d'une esthétique est abordée. L'art paysager prend logiquement une part importante dans un monde de plus en plus urbanisé. Il fait la lumière sur notre entourage alimentaire dont dépendent les grands équilibres écologiques et sociologiques de demain.

Depuis plusieurs années, mon travail de recherche sur les différents thèmes du Festival des Jardins de Chaumont-sur-Loire m'a conduit à concevoir une cuisine basée sur le végétal, symbolisée par les légumes, les fruits, les herbes et plantes sauvages, les épices et condiments... Ce contexte, au premier abord contraignant, m'a permis de réaliser une cuisine toujours « sur mesure », avec une approche évolutive. Cette expérience de travail rare peut cristalliser ainsi une création culinaire unique. Établie sur une expérimentation exceptionnelle, la cuisine se crée au milieu de jardins contemplatifs ou productifs, où la nature nous donne de prodigieuses leçons d'inventivité si l'on prend le temps de l'observer.

On peut alors approcher cette quête de sens, accéder à une cuisine « évidente » car notre esprit de cuisinier tire sa science, non pas des nuisances de notre mental (mégalo manie, nostalgie) mais bien de la logique universelle de forces qui nous dépassent. Le résultat dans l'assiette gagne en clarté, en luminosité et bien sûr en goût, car cela reste la mission première : sublimer le goût des choses et le faire partager.

François-Xavier Bogard

Ci-contre : Cabillaud « snacké » à la renoué du Japon, amarante et « coco » parfumés à la livèche. Extrait de la carte du restaurant Le Grand Velum, Festival des jardins de Chaumont-sur-Loire, « Mauvaise Herbe ! », 2003.

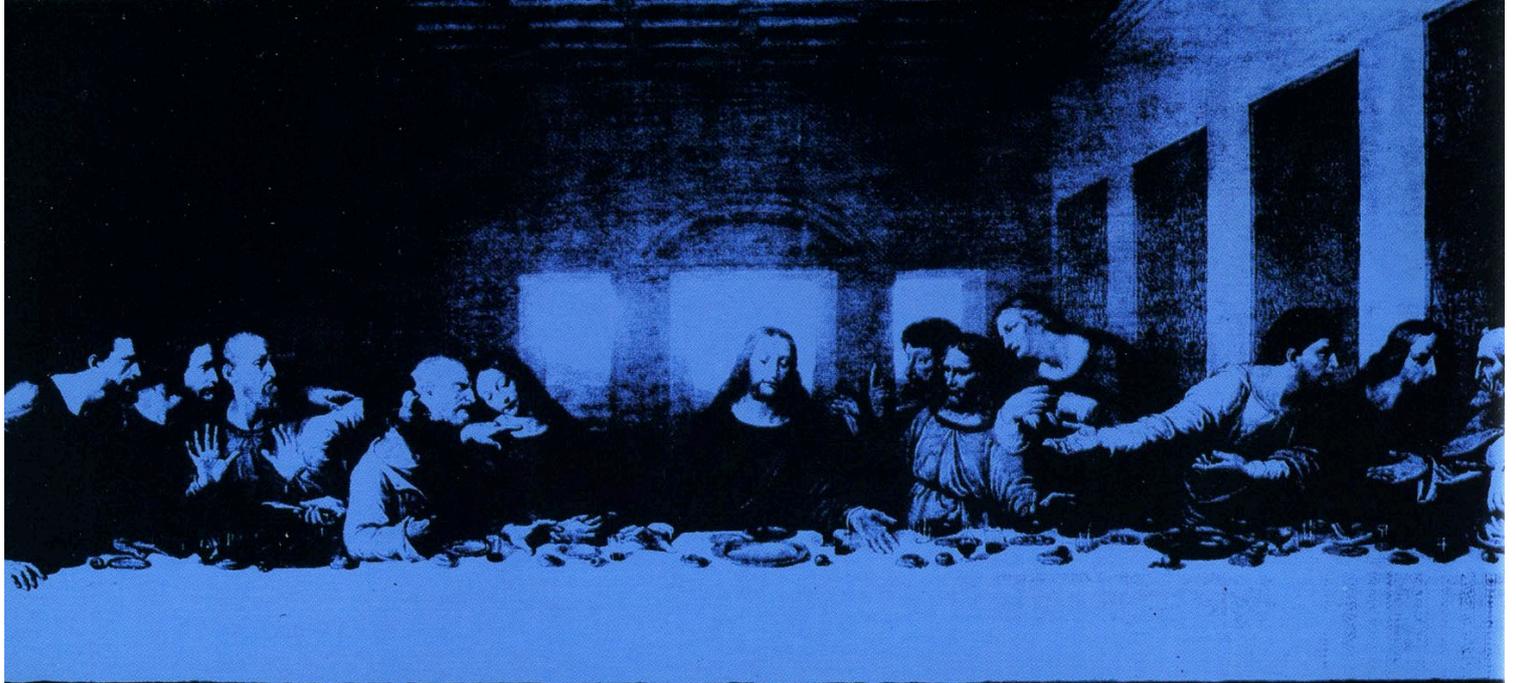


Table du chef / Tableau de maître

Notre époque éclectique nous inclinerait à gommer la différence entre l'art culinaire et la peinture, emblème des « beaux-arts ». Un chef ne signe-t-il pas des mets exquis comme un maître appose sur le tableau la marque de son génie ? Le mot « art » ne témoigne-t-il pas d'ailleurs d'une parenté entre l'action de composer un plat et celle de projeter sur la toile des lignes et des couleurs « en un certain ordre assemblées » ? Il ne serait pas difficile de réunir les deux « arts » sous un tel amas d'adjectifs élogieux (bon, beau, bien présenté, décoratif, esthétique...) qu'il nous empêcherait de considérer ce qui les distingue – et qui varie selon qu'on prend ses repères aux XVIII^e et XIX^e siècles ou dans le cadre analytique de l'art contemporain.

Le premier des deux systèmes est gouverné depuis la Renaissance par le croisement entre l'art des choses et les choses de l'art. Schématiquement : le « bel art » (choses de l'art) s'extirpe de l'art tout court (le grec *tekhnè*, le latin *ars*) seulement capable de fabriquer des « jolies choses » (art des choses). Toute une série d'oppositions en découle : l'artisanat comme « art mécanique », si virtuose soit-il, n'atteindra jamais à la cheville de l'art « libéral », de même que les goûts (en cuisine notamment) ne sont pas le goût. Le « bel art » est « cosa mentale » (Léonard de Vinci), il est pensée plastique, ou, comme dira Hegel, la manifestation sensible de l'Idée. Le beau rompt avec l'agréable (Kant) et se définit partiellement de cette opposition. Pour condenser cela en images : le tableau est une petite table (tavoletta) mais verticale et qui médite de grands sujets (le fameux « grand art » ou high art) ; alors qu'on a beau dire la table « dressée », elle demeure horizontale, signe d'une animalité amendée par la culture.

Il en va tout autrement si l'enjeu n'est plus l'appréciation subjective, mais la définition autorisée (par le « monde de l'art ») : ceci est (ou n'est pas) de l'art. Du coup, la question évacue la qualité de plaisir (dit esthétique) ; elle consiste à savoir où, quand, comment et par qui un objet qui, dans le quotidien de la vie, n'attire pas spécialement notre attention, peut se trouver, dans certaines conditions strictes, pourvu d'une « intention » artistique. On ne dira pas que la cuisine est un art, mais qu'un artiste a le pouvoir d'investir cette activité, de la présenter de telle manière (pour faire vite : au second degré – exemple Natacha Lesueur) que la perception de l'« objet » n'est pas discriminante, mais plutôt la classe dont il relève.

L'art peut cloner tous les objets et toutes les situations, pourvu qu'il montre en même temps un écart avec le schème premier (j'allais dire « naturel »).

Michel Guérin

Ci-contre : Andy Warhol, « La Cène », 1986, 100 x 100 cm, peinture acrylique, sérigraphie sur toile. ©Adagp, Paris 2005.



Le jardin à roulettes

J'ai inventé le « Jardin à roulettes » à la suite d'une rencontre avec Michèle Gleizer. La comédienne, qui est aussi brodeuse, recherchait un paysagiste car elle avait besoin d'un potager dans la cour du centre culturel Suisse, rue des Francs-Bourgeois dans le 3^e arrondissement de Paris, pour une exposition consacrée à ses tapisseries. Elle a fait appel à moi.

Michèle est une passionnée, une belle personne. Elle aime les potagers, la campagne, les gens. Entre deux tournages, elle brode, au point de croix, à points comptés. Les poèmes de Francis Ponge l'accompagnent. Elle brode des prés. Elle m'a présenté son travail avec beaucoup de retenue et de modestie. Entre ses mains, des étoffes et des toiles un peu râpées deviennent des prés, des jardins, des potagers, les lettres s'y mêlent, les animaux aussi. Des lapins grignotent les rangs de laitues, les vaches broutent des mots.

L'idée de tisser l'espace m'est venue rapidement. Comme Michèle, j'imaginai utiliser des objets récupérés : palettes, bidons, roues de chariots de supermarché abandonnés dans la ville. Mais rue des Francs-Bourgeois, en plein Paris, entre deux immeubles, dans une cour aux lumières fugaces, l'idée de potager ne germait pas, question d'espace, de quartier, mais aussi de décalage avec le dehors dur, impitoyable, rempli d'exclus et d'affamés.

L'exercice se révèle difficile quand je passe mon temps à concevoir des espaces publics, où se mêlent aux traditionnels arbustes des arbres fruitiers et des petits fruits rouges. Il faut que l'on puisse goûter cet espace si précieux, et ces moments délicieux. Dans les jardins naissent des souvenirs.

Je désirais tisser aussi un espace raffiné avec de simples objets. Les broderies de Michèle Gleizer étaient fines, délicates, fragiles. Au centre de la cour, un grand carré de prairie avec des pâquerettes accueillait la tapisserie du Pré et accompagnait le vers de Francis Ponge « Mille aiguillées de fil vert font un pré », extrait de son recueil *Inventaire sur le pré*.

Autour, à la recherche d'un rayon de soleil, des carrés de choux, de laitues, de menthes et de tomates prenaient place. Ils donnaient l'illusion d'un jardin posé là depuis longtemps, alors qu'il était provisoire. Les potagers installés dans des planches et des palettes devaient bouger, se transporter comme les radeaux des Indiens sans terre d'Amérique centrale ; sous les jardins j'ai vissé des roulettes.

Thierry Jourdeuil

Ci-contre : « Le potager mobile », présenté lors de l'exposition des broderies de Michèle Gleizer « Pour un sourire à M. Mustapha », Centre culturel suisse de Paris, 2002.



Ces plantes alimentaires qu'on dit « sauvages »

Les sociétés méditerranéennes de nos régions, malgré 7 000 ans d'agriculture, n'ont jamais abandonné la cueillette des plantes alimentaires sauvages. Du champ et de la jachère aux friches et aux landes pâturées, le berger a rencontré de nombreux végétaux devenus visibles dans les « pelouses » entretenues par les bêtes. Certains, refusés par ces dernières, ont souvent gagné un statut de plantes médicinales (thym, lavande...). D'autres ont été essayés comme aliments : salades (plantes consommées à l'état juvénile) et herbes à cuire, surtout. Ces ressources ont fondé une botanique populaire aux critères très distincts de ceux de la botanique savante.

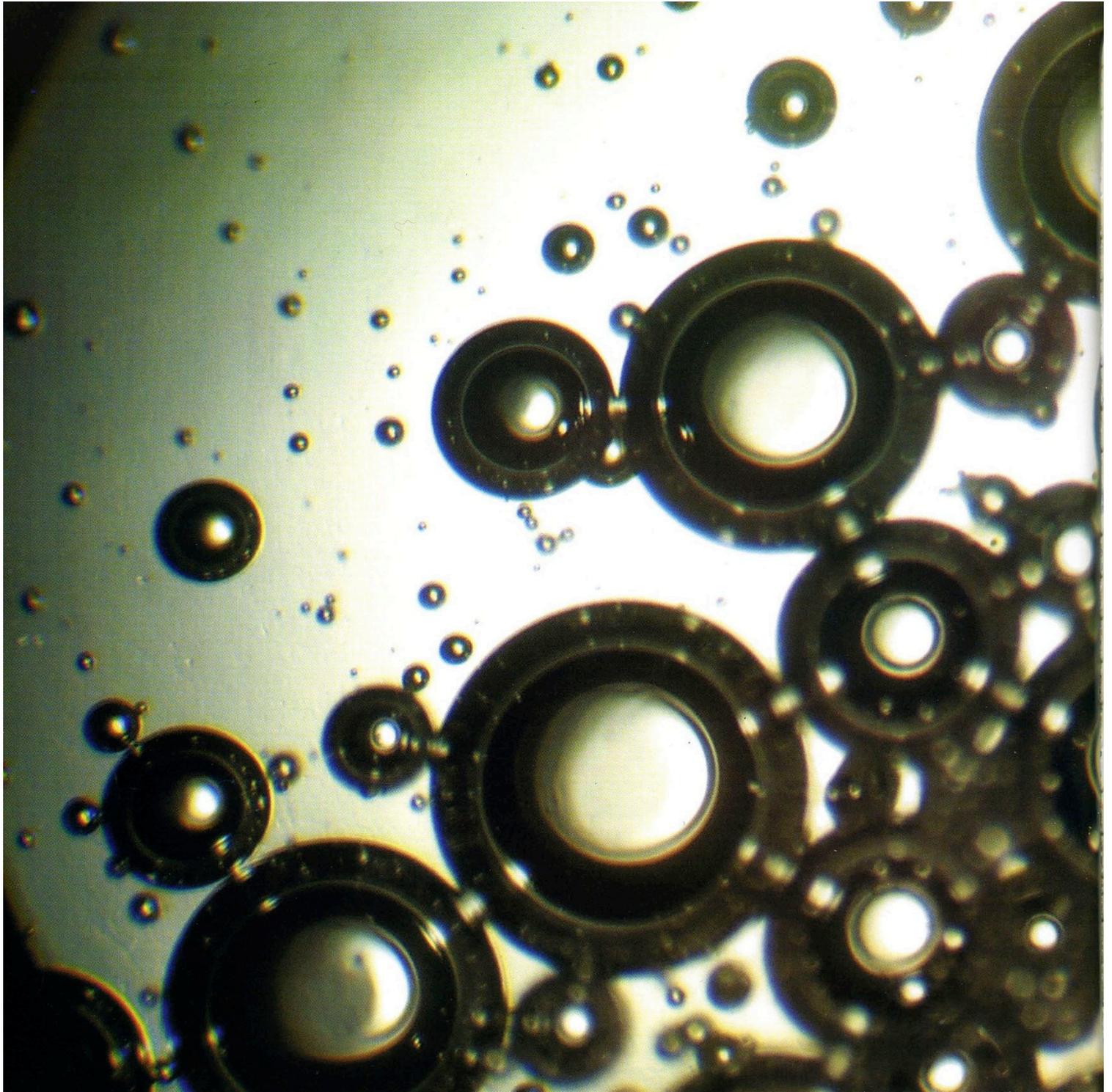
Quant aux fruits comestibles sauvages disponibles surtout en fin d'été ou en début d'automne, ils sont peu nombreux en Europe. Parmi eux, la *châtaigne*, aux grandes propriétés nutritives, est passée depuis l'Antiquité au rang des plantes cultivées.

Avant la venue des herbicides, les terres cultivées du Midi hébergeaient beaucoup de « mauvaises herbes », dont les « salades des champs » de premier printemps, trouvées de nos jours encore dans des lieux non traités et sur les jachères récentes. C'est le cas de la *laitue scarole sauvage*, souvent appelée *doucette*, de la délicieuse *chicorée à la bûche*, et aussi de la *rosette du coquelicot*. Considéré comme un poison dans une grande partie de l'Europe, celui-ci a, en région méditerranéenne, un double statut de remède, par ses fleurs, et d'aliment par ses jeunes feuilles qu'on mêle aux salades et qu'on cuit à la façon des épinards. Ce sont les friches pâturées qui fournissent la part la plus importante des légumes de ramassage. Les lieux rocailleux et les garrigues, à la flore comestible beaucoup moins diversifiée, offrent deux salades parmi les meilleures, la *cousteline* aux feuilles bleutées, fermes et croquantes, cultivée au XIX^e siècle, et la *laurige* ou *laitue vivace*, de texture voisine, mangée cuite quand elle est avancée. On ne trouve dans les milieux boisés que l'*asperge sauvage* vraie et quelques succédanés moins savoureux. Seules, l'*asperge*, vendue sur nos marchés au printemps, et quelques salades évoquées ici restent couramment récoltées. Dans la région niçoise et en Ligurie, les *mescluns* proposés sur les étals des petits maraîchers sont plus diversifiés. Jadis ressources de survie, et utiles pendant la guerre de 1939-45, les plantes de cueillette ont permis de passer les difficiles fins d'hiver. Elles ont aujourd'hui un statut de nouveauté gustative et figurent à la carte de restaurants célèbres. Elles participent à la gastronomie traditionnelle du Midi : *patience violon* et *laitue vivace* pour les tourtes aux herbes, pointes d'*asperges* de garrigue pour l'omelette.

Perpétuer la connaissance des légumes sauvages favorise celle de la flore et des milieux et élargit une approche du monde qui ne sépare pas les sens de l'intelligence.

Pierre Lieutaghi

Ci-contre : La cousteline, salade sauvage méditerranéenne.



Comment faire de la science et de la cuisine à l'École ?

La cuisine a disparu de l'enseignement général après la Seconde Guerre mondiale. Étonnant, pour un pays qui se targue d'être celui de la gastronomie, mais pas anormal : tant que la cuisine n'est que la mise en œuvre de protocoles prescrits sans réflexion, elle n'a pas sa place dans un cursus qui vise à transmettre de la méthode. Car la cuisine actuelle, née de l'empirisme, est-elle « optimale » ? Artistiquement, oui : l'art est ce qu'il est, né de son époque. Mais la technique ? Nous cuisinons comme au Moyen-Âge alors que nous envoyons des sondes vers Mars et il semble cohérent de perfectionner la technique avant de la transmettre, sous peine de pérenniser de l'obscurantisme. En effet, nous continuons à employer des fouets sans chercher à les améliorer, à gâcher jusqu'à 80 % de l'énergie utilisée pour chauffer les casseroles, alors que des conférences internationales se préoccupent du réchauffement du climat.

La science, elle, ne s'introduit que très lentement dans l'école, notamment parce qu'elle n'est pas considérée comme une connaissance aussi fondamentale que le calcul, la lecture ou l'écriture. Pourtant, notre monde n'est que technologie : ordinateurs, téléphones, téléviseurs, automobiles... Les enfants vivent ainsi une scolarité un peu schizophrène, entre le monde de l'école, et la « vraie vie ». Nous avons besoin de connaissances scientifiques pour vivre en citoyens armés pour gérer la technologie, faire les choix civiques essentiels (sur les OGM, le clonage, le nucléaire) et rester autonomes.

Le double constat précédent incite à penser que la cuisine, activité essentielle de l'être humain sans la pratique de laquelle nous sommes réduits à être les acheteurs de plats préparés, doit s'introduire à l'école sous une forme rénovée. Comme cette « nouvelle cuisine » (nouvelle du point de vue technique) reconnaît que la technique culinaire met en œuvre des transformations physiques et chimiques, quelle autre solution que sa mise en œuvre conjointe avec les sciences, qui trouvent ainsi la porte d'entrée naturelle qu'elles n'avaient pas ?

C'est l'objectif des Ateliers expérimentaux du goût, introduits en 2000 dans le cadre des « Classes à projet artistique et culturel », et développés depuis dans de nombreuses académies. Il s'agit d'activités telles que la confection d'un blanc d'œuf battu en neige. Non pas pour réaliser un blanc en neige, mais pour que les enfants découvrent, lors d'activités expérimentales peu coûteuses, pourquoi le blanc en neige est blanc, pourquoi il est ferme, alors que l'air et le blanc d'œuf sont respectivement gazeux et liquide, et pourquoi (comment aussi) on peut produire un mètre cube de blanc en neige avec un seul blanc d'œuf.

Quel enjeu ! Quels citoyens deviendront ces enfants qui en savent plus que leurs parents ? L'expérience pédagogique est merveilleuse. J'ai hâte d'être dans vingt ans.

Hervé This

Ci-contre : Blanc en neige au début du battage avant ajout d'huile pour « mayonnaise au blanc d'oeuf ».



Les végétaux façonnés

« J'aimerais que les assiettes soient mieux décorées. Puisque tu as l'esprit créatif, tu vas te mettre au poste des légumes ». C'était en Suisse, il y a quelques années. Mon patron d'alors n'avait pas l'intention de me vexer mais le résultat était là. Jeune cuisinier, j'aimais travailler les sauces, le poisson, les plats un peu élaborés. J'ai vécu la décision de mon chef comme une véritable punition. Pourtant, c'est bien ce jour-là qu'est née ma vocation de sculpteur sur fruits et légumes.

Je me suis vite rendu compte de la possibilité de création que procuraient ces aliments. Afin d'enrichir la présentation de mes assiettes des apports des nouvelles tendances, je me suis intéressé à la cuisine macrobiotique. J'ai découvert ainsi le tofu, le tempeh, le nato, les multiples variétés d'algues. Plus tard, les fleurs et les plantes sauvages comestibles sont venues enrichir mes assiettes d'une touche décorative. Après avoir quitté la restauration gastronomique pour travailler chez des traiteurs parisiens, j'ai appris l'art de créer des bouquets de fleurs en légumes taillés auprès d'un confrère qui m'a transmis son savoir-faire. Mais j'ai voulu aller plus loin. Ma rencontre en novembre 1995 avec un cuisinier qui revenait de Thaïlande a été déterminante. Deux périodes en 1996 et 1997 m'ont permis de maîtriser cet art et m'ont convaincu d'arrêter définitivement la cuisine traditionnelle pour me consacrer uniquement à la sculpture sur fruits et légumes. Une fois acquise la dextérité nécessaire, c'est devenu mon métier. Mes préoccupations sont celles du sculpteur traditionnel : le travail dans la masse, la recherche du plein et du vide, celle de l'équilibre, l'étude des couleurs, des matériaux. Parfois on me demande pourquoi j'ai choisi de sculpter les légumes au lieu du bois ou d'autres matières. Eh bien, c'est à cause de la couleur. J'aime la couleur, d'emblée. C'est comme créer une peinture en sculptant. Mes motifs sont souvent floraux. Je recherche, dans les légumes exotiques ou dans les végétaux anciens, de nouvelles couleurs, de nouvelles formes. La relation au végétal est essentielle. La famille des cucurbitacées, surtout, est une grande source d'inspiration tant elle comprend de variétés.

Lors des expositions ou animations, j'utilise deux techniques : celle des bouquets en légumes taillés et la méthode de sculpture thaïlandaise que j'intègre l'une à l'autre avec pour seul outil mon petit couteau thaïlandais à manche rond. Les assemblages des compositions sont réalisés avec des piques en bambou. Cet art originaire d'Asie est indissociable de la cuisine, en Thaïlande, car la nourriture doit être un plaisir autant pour l'oeil que pour le palais. Il est l'expression de l'impermanence soulignée par le bouddhisme et c'est justement l'éphémère de ces sculptures qui dérange. Pourtant, tous ces légumes sculptés ne sont-ils pas un peu à notre image... en accéléré ?

Max Timbert

Ci-contre : Max Timbert, « Pastèque sculptée devant lotus », Bombay, Inde, février 1997.



Il n'y a pas de secret

« J'appartiens » à l'Éducation nationale depuis trente ans. Lorsque j'y suis entré, par concours, j'avais déjà pour projet de développer la gastronomie dans un restaurant scolaire. Ma première expérience me poussa encore plus dans cette voie, quand sous les ordres d'un chef de cuisine, alors que je n'étais que second, j'ai dû servir du poisson pané industriel avec des petits pois. Je me suis alors décidé à vite prendre la responsabilité d'une cuisine pour pouvoir amorcer mon projet.

Les restaurants scolaires des lycées et collèges sont autogérés. Cela signifie que chacun est libre de travailler comme il l'entend si les conditions organoleptiques sont respectées. Mais tenir compte des règles d'hygiène, ce n'est pas forcément « faire bon ». Tout le problème est là, car pour être sûrs de ce qu'ils distribuent, certains chefs ou responsables de restaurant scolaire ont tendance à se servir de produits d'assemblage ou issus de l'industrie.

Pour ma part, mon équipe et moi-même privilégions la « fabrication maison ».

Les légumes sont frais et de saison, achetés sur le Marché d'Intérêt National de Cavaillon, la viande est fournie en grosse pièce, voire avec os, toujours pour des raisons économiques, chez un boucher de la région dont le bétail est élevé dans la plaine de la Crau, le poisson est à 50% acheté frais chez un poissonnier ou congelé lorsque les arrivages et les conditions de pêche font flamber les prix.

Nous luttons contre la cuisine « dégoût » car nous estimons que bien manger profite à l'ambiance générale de l'établissement et génère de ce fait des conditions optimales pour mieux appréhender les cours et promouvoir ainsi la réussite scolaire.

Pourquoi être contre la cuisine d'assemblage ou pré-préparée ? Tout simplement parce qu'elle est un frein à la curiosité, à l'innovation et au développement du goût. Les industriels ne peuvent pas se permettre économiquement de changer leur protocole au gré de l'imagination car cela remettrait en cause toute la chaîne de fabrication. Dans notre cuisine de l'Empéri, nous pouvons programmer un poulet au citron puis en faire la moitié au curry pour aiguïser les sensations gustatives de nos convives sans pour cela bousculer tout un système et faire découvrir autre chose !

Nous sommes aussi capables d'adapter au jour le jour notre système de production selon les arrivages. Nous n'avons aucun frein à l'innovation ni à la création. Personne ne s'en plaint, bien au contraire. Enfin, nous vivons notre métier librement, toujours enthousiastes.

Il n'y a pas de secret.

Dominique Valadier

Ci-contre : La banque du self-service de la cuisine du lycée de l'Empéri, Salon-de-Provence, juin 2005.

Parcours

François Bazzoli, historien d'art, auteur.

1992 - *Vertige de la connaissance (Sciences humaines et art contemporain)*, coédition Musée de Toulon et Images en Manoeuvre.

1998 - *Dérives botaniques*, éditions Artgo, Bruxelles.

2000 - *Faux projets, vrais semblants* avec André Delalleau, éditions Yellow Now - Les Brasseurs.

François-Xavier Bogard, chef de cuisine, consultant en restauration.

1998 à 2004 - Directeur de la restauration du Festival des Jardins de Chaumont-sur-Loire.

1999 - Commentaire de l'ouvrage *Le Jardinier Français*, de Nicolas de Bonnefons (XVII^e siècle), Ramsay.

2002 - Conseiller culinaire pour Hermès à l'occasion de lancements de thèmes.

Michel Guérin, philosophe, auteur.

1986 - *Qu'est-ce qu'une œuvre ?* Actes Sud.

1990 et 2000 - *La Terreur et la Pitié* (2 vol.), Actes-Sud.

2003 - *Nihilisme et modernité*, J. Chambon, coll. Rayon Art, dir. Yves Michaud.

Thierry Jourdeuil, paysagiste et professeur à l'École d'horticulture de la Ville de Paris.

1999 - La serre tropicale d'Océanopolis à Brest.

2000 - Jardin des Terres Australes sur la presqu'île de la Hague.

2004 - Suivi d'étude pour les jardins de la Villa Médicis à Rome (collaboration avec l'École du Breuil).

Natacha Lesueur, artiste. Vit et travaille à Paris et Nice.

2000 - *Opticalifragilistic*. Commissaires : T. Davila et R. Klein, Aldrich Museum of Contemporary Art, Ridgefield, USA. (Catalogue).

2001 - *Il faut toujours plaire*. Commissaire : C. Bernard, MAMCO, Genève, Suisse. (Monographie).

2004 - *St-Thierry*, Frac Poitou-Charentes, Angoulême.

Parcours

Pierre Lieutaghi, ethnobotaniste, écrivain.

Conseiller scientifique des Jardins ethnobotaniques de Salagon, Mane (Alpes-de-Haute-Provence).

1998 - *La plante compagne* (2^e éd.), Actes Sud.

2004 - *Le livre des arbres, arbustes et arbrisseaux* (2^e éd.), Actes Sud.

2005 - *Jardins du chêne blanc*, Actes Sud.

Hervé This, physico-chimiste, Inra.

Attaché à la direction scientifique « Nutrition humaine et sécurité des aliments » au Laboratoire de chimie des interactions moléculaires (prof. Jean-Marie Lehn) du Collège de France. Auteur.

1997 - *La casserole des enfants*, Belin, Paris.

2000 - *Ateliers expérimentaux du goût* : http://crdp.ac-paris.fr/index.htm?url=d_arts-culture/gout-intro.htm

2002 - *Casserole et éprouvettes*, « Pour la Science », Belin, Paris.

Max Timbert, plasticien culinaire.

1999 - Article dans *Thuries magazine*, mensuel de la gastronomie française.

2001 à 2005 - Salon de l'agriculture, animation du stand du Conseil général du Var.

2002 - Animations pédagogiques au lycée hôtelier de Souillac et dans différents hôtels de La Réunion.

Dominique Valadier, chef de cuisine au lycée régional de l'Empéri (Salon-de-Provence).

1970 à 1976 - Cuisinier en restauration gastronomique (Relais et Châteaux).

1976 à 2005 - Chef de cuisine de l'Éducation Nationale.

2002 - Fondateur de l'Accen (Association des chefs de cuisine de l'Éducation nationale pour la protection du patrimoine culinaire).

Remerciements

Pour leur participation et leur soutien au programme
Arts et sciences du jardin et de la table (2001-2005)
Terre de Sienna remercie :

Souad Abderrezak
Francis Audoin
Elisabeth Bartholoméï
François Bazzoli
Jean-Pierre Berlan
Lucien Biolatto
Michel Blazy
François-Xavier Bogard
Jean-Philip Brugal
Agnès Bugin
Jean-Marc Buisson
Francine Casse
Nathalie Cazals
Jean Chamoux
Antoine Chapel
Alain Chareyre-Méjean
Monique Couégnas
Lyliane Denante
Rémi Duthoit
Laurence Espinassy
Vincent Fenech
Lionel Fourneaux
Bernard Gaillot
Fabrice Giolli
Odile Godard
Nadine Gomez
Michel Guérin
Monique Hanley-Fourrage
François Herbaux
Annette Jeanniard
Thierry Jourd'heuil
Florence Lagache

Claire Lamine
Christophe Lasseur
Natacha Lesueur
Pierre Lieutaghi
Alain Maillet
Pierre-Marie Martin
Francis Masset
Bernard Mathieu
Jean-François Mattéï
Didier Molinès
Jean Montagard
Michel Motré
Paul Moutte
Henri Olivier
Jean-Louis Parisis
Maryline Pérez
Sylvie Pic
Yves Pinard
Hubert Richard
Anne-Marie Richebé
Michel Rivière
Mustapha Sanaoui
Isabelle Sandillon
Evelyne Santi
Gilles Sensini
Nathalie Simon
Pierre Simonet
Jean-Pierre Sivan
Maurice Taïeb
Isabelle Teychoueyres
Hervé This
Max Timbert

Elio Tisi
Mike Tommasi
Maguelonne Toussaint-Samat
Jacques Touzain
Dominique Valadier
Rudy Vigier

Le service de la communication
du Musée d'art contemporain de Lyon

Partenaires

Agora des Sciences
Association Contact-Club
Association Degrés d'attitude
Association Les jardins de l'Espérance
Association Mundial Sisters
Association Slow Food
Collège Saint-Mauront
Conseil Général 13
Conseil Régional Paca
Frac Paca
Futura Sciences
IUFM de Digne
Lycée agricole de Valabre, Gardanne
Lycée de l'Empéri, Salon-de-Provence
Lycée hôtelier Paul-Augier, Nice
Lycée hôtelier Quercy-Périgord, Souillac
Rectorat de l'académie d'Aix-Marseille
Ville de Marseille

Le projet Assemblages
a été conçu et coordonné par **Françoise Mabile**
et l'association **Terre de Sienne**
en partenariat avec le **collège Saint-Mauront**, le **lycée agricole de Valabre**,
le **lycée hôtelier Quercy-Périgord** et l'association **Degrés d'attitude**

Ce catalogue a été réalisé par l'association **Degrés d'attitude** (degres@club-internet.fr)
sous la direction de **Françoise Mabile**

Préface
Michel Motré

Maquette
Elio Tisi

Crédit Photos
Jacques Touzain (p. 2) ; Natacha Lesueur © Galerie Praz-Delavallade (p. 8) ; François-Xavier Bogard (p. 10) ;
Uwe H. Seyl, Stuttgart, © Collection Fröhlich, Stuttgart (p.12) ;
Thierry Jourd'heuil (p.14) ; Pierre Lieutaghi (p.16) ; Hervé This (p.18) ; Max Timbert (p. 20) ; François Herbaux (p. 22).

Illustration de couverture
Elio Tisi d'après Arcimboldo

Co-édité par

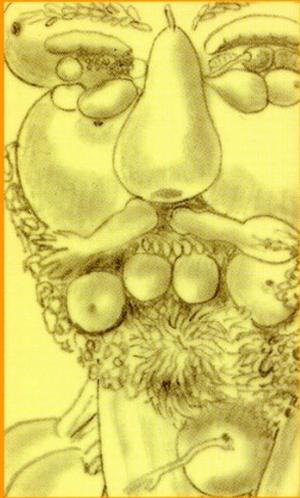
Terre de Sienne et **Degrés d'attitude**
art contemporain

Marseille - Juillet 2005

Imprimerie VIAL Château-Arnoux

Publié avec l'aide du Conseil Général des Bouches-du-Rhône et avec le soutien de :





Édité par Terre de Sienne
et **Degrés d'attitude**
art contemporain
ISBN 2-9524614-0-6 - 10 €