NOURRITURE



Guide éducatif d'Artexte par Daly Sonesaksith Jeunesse Canada Travail Stage Été 2020

ARTEXTE

La nourriture est un besoin humain vital, présent dans notre vie quotidienne. Elle sert d'expérience sensorielle, ainsi que d'identification individuelle et culturelle. Avec une si grande présence universelle, les artistes ne peuvent ignorer la beauté qui accompagne la nourriture. Le document suivant aidera à identifier les nombreuses façons dont la nourriture se mêle à la pratique artistique. Vous trouverez ci-dessous également une liste de mots-clés utiles pour vous aider à naviguer dans les acquisitions plus récentes d'Artexte sur e-artexte.ca et une liste de dossiers d'organisations et d'artistes uniquement ou majoritairement associé.e.s à la nourriture et à l'art.

Mots Clés : FOOD, BREASTMILK, NOURRITURE, SMELL, TASTE, COOKING, AGRICULTURE, FOOD-PROCESSING INDUSTRY, AGROALIMENTAIRE, FARMING, CULINARY ARTS, TRADITION CULINAIRE

Dossier d'organisation:

390 - CONFLICT KITCHEN (Pittsburg, PA) : « Conflict Kitchen est un restaurant qui sert une cuisine de pays avec lesquels les États-Unis sont en conflit. Chaque itération de Conflict Kitchen est complétée par des événements, des performances, des publications et des discussions qui visent à élargir l'engagement du public avec la culture, la politique et les problèmes en jeu dans la région cible. Le restaurant fait tourner les identités en fonction des événements géopolitiques actuels. » - cité de leur site web officiel https://www.conflictkitchen.org/about/.

Dossiers d'artistes:

410 - GUERRERA, MASSIMO : Guerrera est un artiste Italien-Montréalais qui a une pratique artistique solidement et majoritairement associée avec la nourriture et le corps.

Dossiers d'événements:

500 - ORANGE (Saint-Hyacinthe, Québec) : ORANGE est un événement annuel organisé par **330 - EXPRESSION, CENTRE D'EXPOSITION DE ST-HYACINTHE** majoritairement centré et axé sur la nourriture et l'art.

Prenez note que les publications énumérées ci-dessous sont soit en anglais, en français ou dans les deux langues.

Premier Service:

LA NOURRITURE COMME ART & L'ART ET CULTURE DE CUISINER

Telle qu'abordée dans ce dossier pédagogique thématique, la nourriture est présente dans notre vie quotidienne, car elle est vitale pour notre survie. Aujourd'hui, nous avons le luxe d'explorer et de découvrir différents types de cuisines. L'acte de cuisiner est également devenu un processus de réflexion artistique. En d'autres mots, la nourriture est devenue l'art du cuisinier, et les artistes ont pris la liberté de partager cette vision de la nourriture comme un art et de l'interpréter à leur manière.

- La nourriture et l'art contemporain:
 - The Visual Arts Foundation. <u>C Mag.</u> 10 (été 2011). [Périodique]
 - *Esse*. 50 (hiver 2004). [Périodique]
- Installation, musée & performance:
 - Boucher, Mélanie. La nourriture en art performatif: Son usage, de la première moitié du 20e siècle à aujourd'hui. Trois-Rivières, Qc: Éditions d'art Le Sabord, 2014. [Anthologie, essai, recueil]
 - Descôteaux, Annie et Daniel Canty. Ad nauseam: Le Festin de la Veuve: Huit scènes de table. Montréal, QC: Annie Descôteaux; Montréal, QC: Daniel Canty, 2012. [Disponible en ligne]
 - Forget, Nadège Grebmeier et Alexandre St-Onge. Re-Reflecting On... Montréal, Qc: Circa,
 2016. [Livre d'artiste; Brochure, livret, feuillet, dépliant]
 - La Chance, Michaël, Francis O'Shaughnessy et Jean-François Caron. Francis
 O'Shaughnessy. s.l.: s.n., 2010. [Catalogue]
 - Lacombe, Jean-François, Marie-Hélène Leblanc et François Chalifour.
 KortuneFookie.com: Histoire d'un biscuit interactif = Tale of an Interactive Cookie. S.l.:
 Jean-François Lacombe, 2011. [Publication d'artiste]
 - Liberovskaya, Katherine. "De la « nourriture » pour les oreilles." Esse 50 (Hiver 2004).
 [Disponible en ligne]
 - McEachen, Beth. "Douces séductions et dangers secrets: Une entrevue avec Maria Legault Par Beth McEachen." Esse 50 (Hiver 2004). [Disponible en ligne]
 - Mills, Josephine, Elizabeth Diggon et Rita McKeough. *The Lion's Share*. Lethbridge, Alta: University of Lethbridge Art Gallery; Toronto, Ont.: Doris McCarthy Gallery; Halifax, NS: Dalhousie Art Gallery; Saskatoon, Sask.: Kenderdine Art Gallery, University of Saskatchewan, 2012. Publié dans le cadre de l'exposition du même nom, présentée à University of Lethbridge Art Gallery (Lethbridge, Alta); Doris McCarthy Gallery at the University of Toronto, Scarborough (Scarborough, Ont.); Dalhousie Art Gallery (Halifax,

- NS); Kenderdine Art Gallery College Art Galleries, University of Saskatchewan (Saskatoon, Sask.). [catalogue d'exposition]
- Montaignac, Katya et Nadège Grebmeier Forget. <u>Attabler</u>. Montréal, Qc: La 2e Porte à Gauche, 2018. [Programme; Brochure, livret, feuillet, dépliant]
- "OFFTA: 6e édition." *Festival d'arts vivants* (25 mai 3 juin 2012). [Programme, document éphémère dans le dossier 410 FORGET, NADÈGE GREBMEIER]
- St-Onge, Alexandre. Re-Reflecting On... Montréal, Qc: Circa, 2016. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à CIRCA art actuel. [catalogue d'exposition;
 Brochure, livret, feuillet, dépliant]

• Production de nourriture:

- Boucher, Mélanie et Kim Waldron. The Do-It-Yourself Cookbook. Montréal, Qc: Galerie
 Thomas Henry Ross art contemporain, 2013. Publié en conjonction avec l'exposition du
 même nom, présentée à Oboro (Montréal, Qc). [Disponible en ligne]
- Clarke, Marie, Susan Eckenwalder et Luc D'Iberville-Moreau. <u>The Collection from Maxwell House: Handmade Coffee Services.</u> Toronto, Ont.: Ontario Crafts Council, 1989.
 Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Vancouver, Edmonton, Saskatoon, Winnipeg, Cobourg, Pointe Claire, Charlottetown, Liverpool et Toronto. [catalogue d'exposition]
- Gadassik, Alla. <u>Sausage Factory: Weronika Stepien & Stephen Wichuk</u>. Vancouver, BC:
 Grunt Gallery, 2016. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à
 Grunt Gallery (Vancouver, BC). [Disponible en ligne]

Les arts culinaires:

- Edmundson, Jane. <u>Tasty Treats</u>: a seven-course meal from the University of Lethbridge art collection. Lethbridge, Alta: The University of Lethbridge Art Gallery, 2008. [Brochure, livret, feuillet, dépliant; Matériel d'exposition]
- Lavoie, Rémi. Jean-Jules Soucy: Bouffons, le communiqué. Jonquière, Qc: Centre national d'exposition, 1995. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Centre national d'exposition, (Jonquière, Qc). [Matériel d'exposition]

• L'art et la culture de cuisiner:

• Cuisine asiatique:

- Belu, Françoise et Blouin, Marcel et Lee, Day. <u>Gold Mountain Restaurant = Restaurant Montagne d'or : Karen Tam.</u> Montréal, Qc: Galerie du Mai/Mai Gallery, 2006. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Galerie du Mai/Mai Gallery (Montréal, Qc). [catalogue d'exposition]
- Guttman, Freda. The Global Menu: A Multi-Media Exhibition = The Global Menu: Une exposition multi-média. Montréal, Qc: Freda Guttman, 1989. [Livre d'artiste]
- Itoh, Teiji et Philip Thiel. *Japanese Culinary Pop.* Vancouver, BC: The University of British Columbia Fine Arts Gallery, 1970. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à University of British Fine Arts Gallery (Vancouver) et circulée ailleurs. [catalogue d'exposition]
- Kasai, Shié et Tatiana Mellema. Shié Kasai: Survival Japanese Cooking. Montréal, Qc: MAI Montréal arts interculturels, 2010. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Galerie du Mai/Mai Gallery (Montréal, Qc). [catalogue d'exposition]
- Tang, Ryan, Amy Lam, Areum Kim et Teresa Tam. An Ordinary Hole-In The-Wall Along.
 Macleod Before the Railway Underpass. Calgary, Alta: Stride Gallery, 2019. [Livre d'artiste]

• Cuisine européenne:

- Monk, Jonathan. P. Frankfurt am Main, Allemagne: Revolver, 2002. [Livre d'artiste]
- Sans, Joséphine. "Au banquet des artistes." Esse 50 (hiver 2004). [Disponible en ligne]
- Cuisine canadienne/américaine:
 - Arden, Storme. <u>The Food Show.</u> Halifax, NS: The Art Gallery, Mount Saint Vincent University, 1995. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à The Art Gallery, Mount Saint Vincent University (Halifax). [catalogue d'exposition]
 - Burns, Kathryn. <u>Ardele Lister: Canadian Cuisine.</u> Calgary, ALTA: Muttart Public Art Gallery, 1998. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Muttart Public Art Gallery (Calgary). [Matériel d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]

Cuisine autochtone:

- Conflict Kitchen et Haudenosaunee Confederacy. <u>Jöhehgöh.</u> Pittsburgh, PA: Conflict Kitchen. [Encart libre, affiche]
- Patton, Andy. <u>Ron Benner: Trans/mission</u>. Saint-Hyacinthe, Qc: Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2003. [Matériel d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]

Deuxième Service :

L'ART DE MANGER ET DE L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Comme mentionné précédemment, l'art de la cuisine est un processus artistique avec une intention. Cette intention est de créer une expérience sensorielle pour son public et de lui permettre de profiter de l'art de manger lorsque la nourriture traverse son corps et illumine tous ses sens, comme le goût, l'odorat, le toucher et le visuel.

La nourriture dans le corps:

- Horne, Stephen et Beaty Popescu. <u>Beaty Popescu: This Green Bag.</u> Montréal, Qc: Galerie Burning, 1993. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Galerie Burning (Montréal). [Catalogue d'exposition]
- Morier, Pauline. <u>Pauline Morier: Corps comestibles = Pauline Morier: Edible Bodies</u>.
 Saint-Boniface, Man.: Éditions Ink Inc., 2004. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Centre culturel franco-manitobain. [Brochure, livret, feuillet, dépliant; Matériel d'exposition]
- Pirson, Jean-François. "<u>Déambulations nourricières.</u>" <u>Esse 50</u> (hiver 2004). [Disponible en ligne]

Les sens & manger:

- André-Louis, Paré. <u>"L'art et la faim."</u> <u>Esse 50</u> (hiver 2004). [Disponible en ligne]
- Morelli, François. <u>Home Wall Drawing: L'art de manger</u>. Limoges, France: Association Limousin Art Contemporain, 2004. [Audiovisuel, multimédia]
- Riendeau, Isabelle. Sens interdit: Exposition d'art non visuel. Laval, Qc: Service de la culture, des loisirs et de la vie communautaire de Laval, 2001. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Maison des arts de Laval, Salle Alfred-Pellan. [Matériel d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]
- Watiez, Marie et Esther Bélanger. "Slow Food: l'art de déguster le temps." Esse 50 (hiver 2004). [Disponible en ligne]

Troisième Service:

L'ART AUTOUR DE LA NOURRITURE

Il y a cependant plus d'intentions et de perspectives artistiques dans la culture de la restauration et de la nourriture que dans la nourriture elle-même. Par exemple, les ustensiles, les livres de recettes et les emballages alimentaires ne sont pas de véritables aliments, mais il existe un art qui entre dans les détails de ces éléments essentiels de notre expérience alimentaire.

Ustensiles:

- Fornwald, Blair. Winter 2017: Flvira Finnigan: Reception. Regina, Sask.: Dunlop Art Gallery, 2017. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Dunlop Art Gallery (Regina, Sask.). [Disponible en ligne]
- Livres de recettes et le style de menu:
 - Hrabluik, Allison. <u>The Prime Rib: The Civilized Steakhouse</u>. Lethbridge, Alta: Southern Alberta Art Gallery, 2009. [Livre d'artiste]

Emballage:

- Bisson, Diane Leclair. <u>Comestible Edible: L'aliment comme matériau = Edible: Food as Material</u>. Montréal, Qc: Les Éditions du Passage, 2009. [Monographie]
- Esthétique et art visuel:
 - Anon. <u>Keep Frozen.</u> s.l.: s.n.. [Livre d'artiste]
 - Compère, Rita. Karin Peulen : Muhka 1997. Antwerp, Belgium: Museum van Hedendaagse Kunst Antwerpen, 1997. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Museum van Hedendaagse Kunst Antwerpen. [Catalogue d'exposition]
 - Fisher, Barbara, Jennifer Fisher, Corinne Mandel, Jim Drobnick, Bill Arning,
 Bridget Elliott, Anthony Purdy et al. Foodculture: Tasting Identities and Geographies in
 Art. Toronto, Ont.: YYZ Books; London, Ont.: s.n., 1999. [Coffret, recueil]

- Huitorel, Jean-Marc. <u>Yves Trémorin.</u> Nantes, France: Les éditions joca seria, 1996.
 [Monographie]
- Pakasaar, Helga. *lain Baxter: Food for Thought*. Banff, Alta: Walter Phillips Gallery, 1987.
 Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Walter Phillips Gallery (Banff). [Catalogue d'exposition]
- Telfer, Elizabeth, Noël Carroll, Roger Scruton, Carolyn Korsmeyer, Stephen Davies, Alex
 Neill, James O. Young et al. <u>Arguing About Art: Contemporary Philosophical Debates</u>.
 London, England: Routledge; New York, NY: s.n., 2002. [Anthologie, essai, recueil]
- Streitfeld, Lisa Paul. "L'être désirant et désiré : Le croisement de la nourriture et de la beauté dans l'art contemporain." Esse 50 (hiver 2004). [Disponible en ligne]

Quatrième Service :

L'HISTOIRE & LA CULTURE DE LA NOURRITURE

En tant que besoin fondamental pour tous les êtres vivants, l'alimentation et la nourriture ont une longue histoire dans laquelle se sont développées des étiquettes de tables et la culture, surtout avec l'agriculture étant l'une des pratiques les plus anciennes.

Histoire & Culture:

- Grumberg, Amiel. "Circonvolutions culinaires." Esse 50 (hiver 2004). [Disponible en ligne]
- Knowles, Alison. <u>A Bean Concordance: volume 1, summer 1983.</u> Barrytown, NY: Printed Editions, 1983. [Livre d'artiste]
- Mahon, Patrick. <u>Thelma Rosner: Still Life.</u> London, Ont.: London Regional Art and Historical Museums, 1999. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée au London Regional Art and Historical Museums, The Robert McLaughlin Gallery (Oshawa) et Art Gallery of Peterborough. [catalogue d'exposition]
- McFarlane, Scott Toguri. Ron Benner: Trans/mission: African Vectors. Oakville, Ont.:
 Oakville Galleries, 2002. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom,

- présentée à Oakville Galleries (Gairloch Gardens). [Matériel d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]
- Morin, Peter, Nick Lutz, Koreena Groat, Erick Dennis, Jordon Brooks, Helen Ray, Jim Watson, Michele Guevremont et Jonathan Taylor. <u>Bannockology: a Community Collaboration of Stories, Art, Essays, Recipes, And Poems About Bannock.</u> Vancouver, BC: Western Front; Victoria, Colombie-Britannique: Camosun College, 2009. [Anthologie, essai, recueil; Publication d'artiste]
- Spencer, Karen Elaine. <u>To hold in the hand</u>. s. l.: Karen Elaine Spencer, 2019. [Oeuvre d'art;
 Document]
- Étiquette de table, tabous & les goûts:
 - Fornwald, Blair, Jennifer Matotek et Wendy Peart. On the Table. Regina, Sask.: Dunlop Art Gallery, 2016. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Dunlop Art Gallery (Regina, Sask.). [Disponible en ligne]
 - Lin, Jenny et Eloisa Aquino. *Food Taboos*. Montréal, Qc: B&D Press, 2011. [Livre d'artiste]
 - Smith, Jonathan. Bonita Bocanegra Collins: Consuming Passions. Burlington, Ont.:
 Burlington Cultural Centre, 1988. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Burlington Cultural Centre. [Catalogue d'exposition]

Agriculture:

- Massimo Guerrera: Monument-mou en l'honneur des premiers producteurs de nourritures terrestres. Granby, Qc: 3e impérial, 1998. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Chemin Gagné (Canton de Granby, Qc). [Brochure, livret, feuillet, dépliant; Matériel d'exposition]
- Ron Benner: 10. Sherbrooke Qc: Foreman Art Gallery, 2010. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Foreman Art Gallery (Sherbrooke). [Brochure, livret, feuillet, dépliant]
- Bhabha, Homi K., Okwui Enwezor, Hal Foster, Freeyad Ibrahim, Julia Kristeva, Henri Lefebvre, Marco Marcon et al. <u>The Rural</u>. London, England: Whitechapel Gallery; Cambridge MA: The MIT Press, 2019. [Anthologie, essai, recueil]
- Blouin, Marcel et Véronique Grenier. Les Mangeurs: Orange 2012. Saint-Hyacinthe, Qc:
 Orange; Saint-Hyacinthe, Qc: Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2015.
 Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe (Saint-Hyacinthe, Qc). [Catalogue d'événement]

- Patten, James et Barbara Fischer. Jerry Pethick: Straw Tower. London, Ont.: London Regional Art and Historical Museums, 1999. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à London Regional Art and Historical Museums. [Catalogue d'exposition]
- Viprey, Johanna. J'aime bien à peu près la nature. Genève, Suisse: Haute école d'art et de design Genève, 2011. [Livre photographique]

• La nourriture & identité:

- Donald, David, Jakub Dolejš, Colwyn Griffith, Ritian Lee, Nicholas Pye, Kim Waldron et Balint Zsako. *Proof 10.* Toronto, Ont.: Gallery 44, 2003. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Gallery 44 (Toronto). [Matériel d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]
- Labonté, Nancy, Patricia Lamontagne, Martine H. Crispo, Brigitte Caron, Anne Dandurand et Joceline Chabot. Les secrets d'Olympia, fictions. Montréal, Qc: Paje Éditeur; s.l.: La Centrale, 1993. [Livre d'artiste]
- L'épicerie et le milieu commercial de l'agroalimentation:
 - Grocery Store: Live in the Exchange. Winnipeg, Man.: Ace Art, 2002. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Ace Art (Winnipeg). [Matériel d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]
 - Donida, Gabriel Doucet. Julie Bacon: Supermarché = Supermarket. Montréal, Qc: Centre des arts actuels Skol, 2002. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Centre des arts actuels Skol (Montréal, Qc). [catalogue d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]

Cinquième Service:

LA NOURRITURE & LA COMMUNAUTÉ

Comme bien présenté dans l'histoire et la culture de l'alimentation, il est impossible d'ignorer l'aspect communautaire qui accompagne l'alimentation et la préparation des aliments. Cette section montre que le brainstorming pour la sécurité alimentaire dans les communautés locales,

dans les écoles et les familles est assez similaire à l'art avec son inclination et son public communs.

Food Security:

- Lamarche, Bernard. "Abreuver la communauté." Esse 50 (hiver 2004). [Disponible en ligne]
- Langlois, Justin, Dr. Priscilla Settee, Vanessa Kwan et Kevin Wesaquate. Locals Only.
 Saskatoon, Saskatchewan: Aka Artist-Run, 2019. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Saskatoon, Saskatchewan. [Disponible en ligne]
- Mooney, Pat Roy et White, Peter. Ron Benner: All That Has Value. London, Ont.:
 McIntosh Gallery, University of Western Ontario, 1995. Publié en conjonction avec
 I'exposition du même nom, présentée à McIntosh Gallery, University of Western Ontario
 (London), Edmonton Art Gallery, Presentation House Gallery (Vancouver), Dunlop Art
 Gallery (Regina). [Catalogue d'exposition]

School:

Bhaumik, Sita, Lorna Brown, Mark Clintberg, Jack Halberstam, Sydney Hermant, Hannah
Jickling, Vesna Krstich, Helen Reed, Stephanie Springgay et Maiko Tanaka. <u>Multiple</u>
<u>Elementary</u>. London, England: Black Dog Publishing, 2017. [Catalogue d'exposition]

Family & Memory:

- Tiravanija, Rirkrit. Neighbourhood. [Ottawa, Ont.]: Musée des beaux-arts du Canada /
 National Gallery of Canada, 1998. [Livre d'artiste]
- Tousignant, Isa et Zoë Tousignant. Si notre mémoire est bonne = If Memory Serves. Saint-Jean-sur-Richelieu, Qc: Action Art Actuel, 2013. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Action Art Actuel (St-Jean-sur-Richelieu, Québec). [Catalogue d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]

Sixième Service :

LA NOURRITURE & LA POLITIQUE

Certains artistes ont utilisé la nourriture dans leur art comme une déclaration politique. Par exemple, Heather Passmore a utilisé le lait maternel, le lait périmé et le lait de vache dans son art pour nous exprimer sa position sur le débat de l'allaitement public et montrer la beauté de la maternité. D'autres ont dépeint la nourriture de manière accentuée sur différents problèmes, tels que l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement, ainsi que l'effet de la nourriture sur la santé mentale.

• La nourriture et le féminisme:

- "Audrey Cyr: La routine, un exercice du bonheur?" Diagonale: Centre des arts et des fibres du Québec, 3 avril 1 mai 2010. [Document éphémère dans le dossier 390 DIAGONALE:
 CENTRE DES ARTS ET DES FIBRES DU QUÉBEC (Montréal, Qc)]
- Buller, Rachel Epp. The Social Discomfort of Mother's Milk. North Bay, Ont.: White Water Gallery, 2018. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à White Water Gallery (North Bay, Ont.). [Catalogue d'exposition]
- Passmore, Heather. Heather Passmore: Roman Charity. Vernon, Colombie-Britannique: Vernon Public Art Gallery, 2020. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Vernon Public Art Gallery (Vernon, British-Columbia). [Catalogue d'exposition; Brochure, livret, feuillet, dépliant]
- Fournier, Lauren, Augustine Zegers, Clementine Morrigan, Eirini Kartsaki, Farida Yesmin,
 Hannah Regel, Hazel Meyer et al. *Fermenting Feminism*. s.l.: Laboratory for Aesthetics
 and Ecology, 2017. [Disponible en ligne]
- Changement climatique et impact environnemental:
 - Enos, Chris et Eelco Wolf. Gar-baj. Rochester, NY: Visual Studies Workshop Press, 1982.
 [Livre photographique]
 - Grande, John K. <u>Campaign = Campagne : Mark Mizgala</u>. Ottawa, Ont.: Galerie 101, 2011.
 Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée sur les enseignes publicitaires le long de la rue Bank, entre Wellington et Maclaren (Ottawa). [Catalogue d'exposition; Encart libre, affiche]

Willard, Tania. <u>Don't Go Hungry - Be Hungry</u>. Vancouver, BC: Grunt Gallery, 2014. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée Grunt Gallery (Vancouver, BC). [Catalogue d'exposition]

• La nourriture et la santé:

 Richmond, Cindy. Elizabeth Mackenzie: Eating Virtue. Regina, Sask.: Mackenzie Art Gallery, 1991. Publié en conjonction avec l'exposition du même nom, présentée à Mackenzie Art Gallery (Regina). [catalogue d'exposition]

Autorité et pouvoir:

- Deglise, Fabien. "Quand la révolution est au bout de la fourchette." Esse 50 (hiver 2004).
 [Disponible en ligne]
- Spencer, Karen. "Malperformer l'autorité: nourriture et pouvoir." Esse 50 (hiver 2004).
 [Disponible en ligne]

Pour demander l'accès ou une copie de documents d'accès restreint ou de consultation en personne, veuillez consulter notre politique de numérisation et d'accès sur notre site Web: : https://artexte.ca/collection/ et contacter collections@artexte.ca

La collection d'Artexte contient un certain nombre de publications qui sont rares, épuisées et indisponibles dans d'autres bibliothèques publiques et universitaires. Chaque demande d'accès à des documents sous forme numérique est évaluée en vertu des dispositions sur l'utilisation équitable de la Loi sur le droit d'auteur du Canada. L'utilisation équitable au Canada fait partie intégrante de la Loi sur le droit d'auteur du Canada depuis 1921. En gardant à l'esprit les droits des utilisateurs, l'utilisation équitable permet l'utilisation de matériel protégé par le droit d'auteur en vertu de certaines exceptions si l'utilisation est considérée comme équitable. L'utilisation prévue doit relever des exceptions suivantes: recherche, étude privée, éducation, parodie, satire, critique ou revue et reportage. L'équité est évaluée en fonction de plusieurs facteurs tels que la quantité de matériaux partagés, si les matériaux seront distribués ou copiés à d'autres, et si le partage ou la copie de matériaux pourrait avoir un effet néfaste sur les ventes potentielles de l'œuvre originale. Il est interdit de publier ou de redistribuer ces œuvres sans l'autorisation des titulaires des droits d'auteur.