Mettre la table

Une exposition commissariée par
Manon Tourigny

19 avril au 23 juin 2024

Art éphémère ou œuvres comestibles...

On définit souvent la gastronomie par des qualificatifs artistiques, malgré le fait que plusieurs chef·fes se disent artisan·es plus qu'artistes.

Pour ma part, j'ai toujours su que je portais en moi cette fébrilité, mais vouloir jouer l'artiste allait-il me faire porter le rôle d'imposteur dans ce milieu?

Heureusement pour moi, ma démarche et mon questionnement ont été assez faciles...

La grande question fut surtout la suivante : où est le lien entre l'artiste et le cuisinier et à quel niveau se rejoignent-ils?

Comment allais-je faire pour trouver ce qui allait me définir dans ce vaste néant...

Après plusieurs esquisses, autant bonnes que mauvaises, je trouvais enfin ma voie...

La réponse était près de moi depuis longtemps, j'y étais en fait collé depuis mon enfance.

En tant que petit enfant du *Refus global*, mon manifeste à moi serait le repu global...

C'était donc inspiré par la beauté du geste et de l'abstraction que j'approfondissais ma discipline.

Grandement influencé par le mouvement automatiste, sa vision unique de l'art et de sa place dans la société, les liens entre ma cuisine et cette idéologie se firent presque naturellement.

C'est en voyant les saveurs comme des couleurs que je crée mes toiles. Bien sûr, mes œuvres n'ont rien de grandiose comparées à celles de Mousseau, Borduas ou

Riopelle, mais j'aime croire que les émotions qu'elles amènent sont similaires...

Parlant d'émotions, le but ultime de l'art est d'en faire vivre le plus possible tandis que le but ultime du cuisinier est de nourrir, de faire à manger...

MANGER
Verbe transitif

1. Avaler pour se nourrir (un aliment solide ou consistant) après avoir mâché.
Ex. : Manger du pain

2. S'alimenter, se nourrir.
Ex. : Elle refuse de manger

Cette définition officielle du Robert, beaucoup trop simple à mon goût, résume maladroitement le geste le plus ancré dans notre quotidien.

Permettez-moi de redéfinir...

Manger c'est une première rencontre, un premier amour...

Manger c'est rire, pleurer...

Manger c'est partager, échanger, changer...

Manger c'est se découvrir, mais surtout découvrir les autres...

Manger c'est se perdre, se retrouver...

Manger c'est plaisant, ou pas; la vie c'est pas toujours cool...

Manger c'est ce qui nous réunit, nous définit, nous unit...

Manger c'est la vie...

Manger c'est l'art...

Manger c'est l'art de vivre...

— Mousso

Mettre la table

Pas de restaurants. Le moyen de se consoler :
la lecture de livres de cuisine.

— Charles Baudelaire

Il y a quelques années déjà, l'idée de mettre en forme un livre de recettes familiales animait ma tante Denise, un projet en jachère qui revenait à chacune de nos rencontres. En 2018, quelques mois après son décès, c'est ma tante Claire qui a pris le relais. J'ai proposé d'y ajouter des anecdotes, des histoires autour d'une recette ou en lien avec notre amour pour la nourriture. Nos efforts ont permis de regrouper plus de 200 recettes[1]. Elles existent dans un nuage, classées par catégories typiques d'un livre de cuisine. Nous n'avons pas complété le projet, ma tante Claire étant décédée en mai 2023. Je me console, sachant que nous avons eu le temps de sélectionner et de retranscrire ensemble les classiques de notre famille. Pour moi, ce travail était essentiel et représente le legs d'un patrimoine qui aurait pu disparaître à jamais.

C'est dans cet état d'esprit de transmission d'un savoir que je me suis intéressée à la nourriture, sachant qu'il s'agit d'un sujet souvent abordé dans l'histoire de l'art. Bien que son traitement diffère d'un siècle à l'autre selon l'évolution des pratiques, la nourriture a souvent été mise en scène : dans les natures mortes depuis l'Antiquité, par la présence de produits populaires vus à travers le Pop Art, avec les artistes en art performatif qui l'utilise comme objet de transaction ou matériau, et avec d'autres artistes qui s'en servent pour dessiner ou pour créer une installation[2]. À mon grand étonnement, j'ai déniché plusieurs livres de recettes dans la collection d'Artexte et j'ai décidé d'en faire mon sujet principal. Ce n'est pas un secret, ils ont connu une effervescence sans pareil au Québec, au Canada et ailleurs dans le monde depuis

1 Un travail effectué en comité avec mes tantes Louise et Claire, mon oncle Pierre, ma cousine Marie-Claude et moi-même, avec l'aide de Mado et de Louise B.

2 J'ai découvert le travail de Susan Shantz en faisant des recherches dans e-artexte. Dans *Satiate*, elle a recouvert des objets usuels de pâte de tomates.

de nombreuses décennies, convoquant des chef·fes, cuisinier·ières et vedettes à inonder le marché du livre. Les journaux et revues en font même la recension et créent des palmarès des meilleurs titres année après année.

La nourriture, les recettes et tout ce qui tourne autour restent encore pertinents de nos jours. La tablée kitsch de DARE-DARE présentée comme activité de collecte de fonds a contribué à rassembler la communauté qui gravite autour du centre[3]. C'était l'occasion de partager des plats d'une autre époque comme le pain sandwich ou l'aspic aux tomates de ma grand-mère dont vous trouverez la recette dans cet opuscule. Tout récemment, La Centrale a accueilli le collectif Intervals avec le projet *Autour de la table*, centré sur le partage d'expériences avec le public pour explorer « des enjeux alimentaires de manière inclusive et décoloniale[4] ». Dans le cadre de la Nuit blanche, les gens étaient invités à se confier, entre autres, sur une recette perdue[5]. Ces projets récents démontrent un besoin collectif de partager des histoires de famille, des souvenirs d'enfance, des savoir-faire oubliés, des goûts qui nous rapprochent de notre culture ou des moments inoubliables. Dans cette même optique, les livres de recettes sont des indices de l'évolution des habitudes culinaires de la société. En grand collectionneur de la culture populaire, Marc-Antoine K. Phaneuf s'est intéressé aux livres de recettes dont les couvertures représentent l'époque de leur parution, que ce soit par les sujets abordés ou leur esthétique. *Vieux buffet*[6] (2011-2024) est un *all over* comportant plus de 300 titres. Il devient une cartographie fixant un moment dans l'histoire des livres de recettes, celles pour le micro-ondes, le brunch, le *blender*, le fromage, les diètes, la cuisine italienne ou chinoise, etc. Comme le souligne

3 *DARE-DARE TOUSKI* a été présenté en décembre 2023.

4 Citation tirée de la page du projet. Le projet a eu lieu en février et sera de retour à La Centrale en mai 2024. Consulté le 7 mars 2024. <https://bit.ly/3JbZnzB>

5 Une expérience immersive qui visait à mettre en scène des souvenirs culinaires perdus (recettes de famille ou restaurants fermés). Présenté au Monument national par le Centre en arts et innovation sociale sous le titre évocateur de *La table des plats perdus*. Consulté le 11 mars 2024. <https://bit.ly/3UcCB0J>

6 Il s'agit de la 4e itération de cette installation.

Michel Lambert, « depuis plus d'un siècle, les livres de recettes populaires reflètent notre culture culinaire, nos préférences alimentaires collectives, les choix du plus grand nombre… Ils sont les témoins les plus fidèles de l'évolution de notre cuisine[7]. » L'œuvre de Phaneuf nous en offre un aperçu éloquent.

Je dois avouer que j'ai la même manie de collectionner les livres de recettes, qu'ils soient *vintage* ou non[8]. Quelques titres sont disposés dans la vitrine consacrée à mes archives. S'y trouve aussi le dépliant du restaurant Aux sept bonheurs, jadis propriété des parents de Karen Tam. J'ai encore le souvenir du poulet Soo Guy dont j'aimerais bien avoir la recette ! Pour l'exposition, j'ai invité Tam à présenter *Chef Lee's Wok'n'Roll Garden* (2004-2010), une série de symboles « chinois » découpés dans du papier rouge. Loin d'être représentatifs de cette culture, ces images étaient utilisées pour attirer une clientèle occidentale qui faisait un lien rapide entre la cuisine chinoise et un Bouddha, des pagodes, les carpes koïs, des jonques (bateaux), etc. Pour la plupart des Québécois·es, notre introduction à la culture, qu'elle soit chinoise ou d'ailleurs, est passée et passe encore par les restaurants.

La reproduction d'une recette vient d'un souci de transmettre un savoir-faire par l'écriture comme nous le rappelle *La cuisine de Bocuse* (1986) de Pierre Ayot. Ici s'entremêle une culture plus élitiste représentée par la figure du pape de la gastronomie française et une série de livres empilés avec des éléments du quotidien que sont des boîtes de conserve de produits alimentaires. La production d'Ayot a souvent intégré des éléments qui touchent à l'alimentaire, qu'on pense à de nombreuses sérigraphies représentant des sacs de croustilles, un grille-pain et sa rôtie, une caisse de bières O'Keefe molle ou encore l'œuvre collective *Graff Dinner*, présentée dans l'exposition. Publié en 1978 et rassemblé dans une boîte de tarte, ce livre regroupe 27 recettes du Québec et d'ailleurs, certaines rédigées avec beaucoup d'humour.

7 « Plongée dans l'histoire de nos livres de recettes », *Le Devoir*, Cahier Plaisirs, 22 octobre 2022.

8 Une manie héritée de ma mère, que je perpétue sans gêne.

Quelques documents de la collection sont présentés pour l'intérêt de leur contenu face aux différentes approches de la nourriture[9] ou par leur conception graphique[10]. Quelques artistes ont diffusé des recettes autour d'un ingrédient (la banane pour Anna Banana; les fèves pour Alison Knowles) ou ont utilisé un aliment pour fabriquer une publication. Par exemple, la poudre de fromage du Kraft Dinner pour la couverture du zine *De l'air féministe moderne à Tina* par Les Sabines ou un pain tranché pour le cahier n° 6 portant sur l'instabilité de Folie/Culture. La série à portée communautaire *Hungry Zine* est centrée sur les histoires, l'art et la culture de l'alimentation alternative. Elle marque l'importance d'offrir une voie aux communautés PANDC, qui sont absentes des médias voués à l'alimentation[11]. Chaque numéro est axé sur un sujet et les artistes, auteur·trices et créateur·trices sont invité·es à y répondre[12]. D'autres artistes se sont regroupé·es autour d'un manuel d'instruction (recettes de performances) alors que certain·es ont publié de véritables livres de recettes depuis la pandémie. L. Sasha Gora explique que :

> *Bien plus qu'un simple genre, les livres de cuisine constituent un support artistique. Il existe des titres écrits par des artistes qui travaillent la nourriture dans leurs pratiques, mais aussi par d'autres qui n'en ont pas l'habitude. Le fait qu'un si grand nombre de ces publications soient le fruit d'efforts collaboratifs révèle que la cuisine, qu'elle soit utilisée à des fins artistiques, alimentaires ou les deux à la fois, n'est jamais un projet solo. Les livres de cuisine d'artistes méritent d'être envisagés à une époque où la pandémie de COVID-19 oblige à la distanciation et à la diversification des rassemblements*[13].

9 L'événement ORANGE à Saint-Hyacinthe à titre d'exemple.

10 Par exemple, un opuscule d'exposition a été produit à la manière d'un menu de restaurant.

11 Cette initiative existe depuis 2021 et est publiée à Edmonton.

12 Les numéros déjà publiés traitent, entre autres, de la cuisine maison, des conserves, des restaurants, des aliments pour funérailles et des foires alimentaires dans les centres commerciaux.

13 « Cooking the Books: Recipes by Artists », *C Magazine*, octobre 2020, p.45. [Notre traduction]

Ainsi *Re-enactment Recipes, The Artist Cookbook: Vol. 2* de Carrie Perreault et *Souper spaghetti*[14] sont des livres de recettes qui ont vu le jour durant la pandémie (2021). Ces initiatives avaient pour objectif de rassembler une communauté d'artistes autour d'un projet commun, dans un contexte incertain et contraignant. Chaque livre permet de retrouver une certaine forme de plaisir que peut apporter un mets cuisiné par soi-même ou par un proche. C'est aussi une manière concrète de prendre soin des autres.

La nourriture est essentielle, elle nous permet de vivre, elle régule nos horaires en plus de servir de liant social et culturel. C'est un vecteur de communication important qui permet de se (re)connaître et d'entrer en relation avec d'autres cultures. *Mettre la table* se concentre sur le partage, l'hospitalité, le réconfort, les souvenirs, les plaisirs, la matière, la transmission du savoir. C'est ma façon de m'introduire à vous en tant que directrice d'Artexte ainsi que de vous présenter ce que je souhaite privilégier pour les prochaines années, soit conserver un patrimoine artistique pour les générations présentes et futures, mais surtout, le partager avec vous maintenant dans un esprit d'ouverture.

— Manon Tourigny

14 Dans le cadre du projet *Duologie* de DARE-DARE, Amber Berson et moi avons invité des artistes à publier leurs recettes familiales dans la perspective d'un partage avec la communauté.

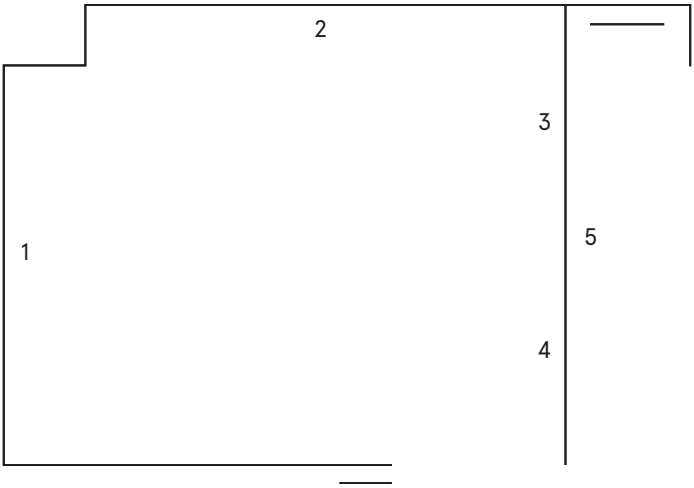
Aspic de tomate de Gemma

Ingrédients
2 tasses de jus de tomate ou de légumes
½ tasse de céleri
1 c. à thé de sauce Worcestershire (facultatif)
1 c. à thé d'échalote ou d'oignon
Sel, poivre
2 enveloppes de gélatine sans saveur
½ tasse d'eau froide

Préparation
Gonfler la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, porter le jus de tomate ou de légumes à ébullition avec les autres ingrédients. Assaisonner. En dehors du feu, ajouter la gélatine et laisser dissoudre en brassant (environ 2 minutes). Verser la préparation dans un moule à aspic ou dans des moules individuels légèrement huilés. Réfrigérer.

Notes de Manon
C'est une recette que ma grand-mère faisait à chaque temps des fêtes. L'aspic rouge trônait au centre d'une table remplie de victuailles incluant des sandwichs sans croûtes, des œufs mimosas, des salades de chou et de macaronis et bien d'autres plats. Quant à ma mère, elle en faisait souvent durant l'année et ajoutait des olives Manzanilla farcies de piments qu'elle tranchait (même quantité que le céleri).

Il faut oser y goûter, c'est quand même bon !



1. **Vieux Buffet**
   Marc-Antoine K. Phaneuf
   2011 - 2024
   Livres de cuisine *vintage* et clous
   Dimensions variables

2. **Série Chef Lee's First Wok'n'Roll Garden**
   Karen Tam
   2004 - 2010
   Papier Fabriano Tiziano
   Dimensions variables

3. **La cuisine de Bocuse**
   Pierre Ayot
   1986
   Sérigraphie, acrylique, xérographie, bois
   130 x 33 x 5 cm

4. **Graff Dinner**
   Collectif de 27 artistes
   1978
   Estampes originales sur papier Arches (sérigraphie, eaux-fortes, lithographie, bois gravé, photographie); Emboitage : sérigraphie/boite à tarte
   23 x 23 x 4 cm

5. **Collection privée**
   Manon Tourigny
   Matériaux et dimensions variés

Biographies

Manon Tourigny est née, vit et travaille à Tiohtià:ke/Mooniyang/Montréal. Détentrice d'une maîtrise en études des arts de l'UQAM, elle est commissaire et autrice. Elle s'intéresse à la vidéo, à la photographie, à la performance et aux pratiques artistiques qui s'inscrivent dans l'espace public. Elle a rédigé de nombreux articles pour des revues spécialisées (*Ciné bulles*, *CV photo*, *Esse arts + opinions*, *Vie des arts*, *Espace* et *Inter*), en plus d'écrire des opuscules pour différents organismes (centres d'artistes, centres d'exposition et musées). Depuis plus de vingt ans, elle s'est impliquée dans le milieu des arts visuels, notamment à VIVA! art action, DARE-DARE, au RCAAQ et au Centre CLARK en tant que codirectrice générale et artistique. Elle est membre du CA du Regroupement de pairs des arts indépendants de recherche et d'expérimentation (REPAIRE). En 2024, elle lancera un conte illustré par Fanny Mesnard, qui adopte une perspective écoféministe et questionne notre manière d'occuper le territoire.

Pierre Ayot est un artiste canadien multidisciplinaire né en 1943 et décédé en 1995. Il a grandement contribué à l'ouverture des frontières entre les modes de représentation, conjuguant photographie, estampe, vidéo, peinture et sculpture et développant ainsi un langage unique et inclassable. Ses œuvres, qui ont été l'objet de plus de trente expositions individuelles, font partie de la plupart des grandes collections publiques, privées et d'entreprises canadiennes et de quelques collections à l'étranger. De grandes expositions lui ont été consacrées, notamment en 1980 au Musée d'art contemporain de Montréal, en 1992 au Musée national des beaux-arts du Québec (*Pierre Ayot et son Museum Circus*), en 2001 au Musée des beaux-arts de Montréal (*Pierre Ayot : Hors-cadre(s)*) et en 2016, dans le cadre de la grande rétrospective (*Pierre Ayot – Regard critique*), commissariée par Nicolas Mavrikakis et présentée en cinq lieux à Montréal. Ses œuvres font partie de l'exposition *Pop la vie !*, en cours au Musée des beaux-arts de Montréal jusqu'en juillet 2024. Le Prix Pierre-Ayot, créé à sa mémoire par la Ville de Montréal et l'AGAC, est remis annuellement et souligne la qualité des recherches d'artistes en début de carrière.

Formé en histoire de l'art à l'Université du Québec à Montréal, **Marc-Antoine K. Phaneuf** est artiste, écrivain et commissaire d'exposition. Ses œuvres représentent des collections, des inventaires et des classements; elles étudient la culture populaire et les récits contemporains officiels et marginaux. Il a présenté son travail artistique dans de nombreux centres d'artistes autogérés, galeries et musées au Canada, incluant le Musée régional de Rimouski (2013), Optica, centre d'art contemporain (2015), Museum London (2015), la Grande Bibliothèque (2018) et le Musée des beaux-arts du Canada (2023). Auteur de plusieurs œuvres littéraires, dont *Cavalcade en cyclorama* (Le Quartanier, 2013), le *Carrousel encyclopédique des grandes vérités de la vie moderne* (La Peuplade, 2020) et *Mauvaises herbes* (*Le laps*, 2023), il a également publié de nombreux livres d'artiste, comme *Hockeyeurs* (Musée ambulant, 2021). Sur scène, il a présenté le diaporama commenté *Fins périples dans les vaisseaux du manège global* (depuis 2015) au Québec et en France. Établi à Québec, il cuisine surtout avec l'application *Cooking* du *New York Times*, et a longtemps considéré se faire tatouer sur l'avant-bras gauche un tableau des températures de cuisson des viandes.

Karen Tam 譚嘉文 est une artiste établie à Tiohtià:ke/Montréal dont les travaux de recherche et d'installation portent sur la construction et l'imaginaire des cultures, des communautés et des lieux de rencontres culturelles. Depuis 2000, elle expose ses œuvres et participe à des résidences en Amérique du Nord, en Europe et en Chine, notamment au Musée des beaux-arts de Montréal, à l'Irish Museum of Modern Art, au Victoria and Albert Museum, au Frankfurter Kunstverein et au He Xiangning Art Museum. Tam a été lauréate du Prix Giverny Capital 2021 décerné par la Fondation Giverny pour l'art contemporain. Elle est titulaire d'un doctorat en études culturelles de Goldsmiths (Université de Londres) et d'un MFA en sculpture de la School of the Art Institute of Chicago. Elle est commissaire adjointe chez Griffin Art Projects et est représentée par la Galerie Hugues Charbonneau.

Remerciements

En prenant la direction d'Artexte en octobre 2022, j'étais loin de me douter que je serais déjà amenée à réfléchir à un projet d'exposition. Je tiens à remercier toute l'équipe, passée et présente, de m'avoir encouragée durant mon discret processus de recherche : Mojeanne Behzadi, Jessica Hébert, Anabelle Chassé, Léa Boisvert-Chénier, Kaysie Hawke, Jonathan Lachance, Katherine Lewis, Marie-Claire Mériau, Ève Pigeon, Marie-Odile Samson et Mark Lowe. Sans votre soutien, votre patience et votre curiosité, cette exposition n'aurait pu être rendue possible. Je remercie également le conseil d'administration d'Artexte de m'appuyer dans cette aventure.

J'aimerais aussi remercier les artistes Karen Tam et Marc-Antoine K. Phaneuf d'avoir accepté mon invitation à présenter des œuvres significatives qui viennent enrichir ma vision de la nourriture. Un merci chaleureux à Madeleine Forcier qui a gentiment accepté de prêter une œuvre de Pierre Ayot et le *Graff Dinner*, un incontournable du genre selon moi.

Je voulais donner une voix à un chef qui allie la cuisine et l'art. Je n'ai pas réfléchi trop longtemps avant de trouver la meilleure personne pour rédiger l'avant-propos de cet opuscule. Antonin Mousseau a répondu positivement. Quel cadeau ! Je le remercie de même que Joséphine Rivard pour ce contact.

Bien entendu, il y a une communauté qui partage avec moi le même appétit pour la nourriture. Je pense à Didier Morelli, dont le projet d'exposition a précédé le mien. Nous avons constaté que certain·es artistes que nous avons sélectionné·es se sont intéressé·es à la fois au sport et à la nourriture. Je n'oublierai jamais le buffet que tu as offert au public pour le lancement du magazine *Le Sigh*. Tu as osé jouer sur mon terrain de jeu ! Je pense aux artistes et aux commissaires avec qui j'ai travaillé sur ce sujet par le passé, que ce soit la présence sucrée de Nadège Grebmeier Forget à VIVA! art action et à *L'Odyssée* de DARE-DARE, le *live dining* de Nicole Fournier avec la complicité de Douglas Scholes en finale du projet

De fond en comble à Verticale, les échanges de recettes et le livre *Le beau côté des choses* en collaboration avec Denis Lessard.

Pour terminer, j'ai une pensée pour les membres de ma famille qui m'ont donné le goût de cuisiner, qui m'ont permis de connaître les rassemblements festifs autour de généreux buffets, qui m'ont ouvert l'appétit et l'esprit. Je me rappelle le rôti de bœuf et la sauce au thé de ma grand-mère, le pain doré et les bananes flambées de mon père, les classiques de ma mère qu'on aimait cuisiner ensemble, les soupers cinq services de ma marraine tout comme ses chocolats faits à la main, la sauce à spaghetti et les oignons français de mon oncle Simon, le *fish'n chips* de ma tante Denise et les copieux soupers d'Halloween de ma tante Claire. Maintenant quand je cuisine vos spécialités, je pense à vous.

Artexte soutient des artistes, des chercheur·es et des commissaires dans un effort collectif qui implique l'ensemble de notre équipe, incluant nos collaborateur·rices contractuel·les qui participent au succès de chaque projet. En ordre alphabétique :

Collaborateur·trices : Jo-Anne Balcaen (révision et traduction), Paul Litherland (documentation photographique), Mark Lowe (technicien de l'exposition) et Marie-France Thibault (révision et traduction).

Artexte remercie le Conseil des arts de Montréal, le Conseil des arts et des lettres du Québec et le Conseil des arts du Canada pour leur soutien.

ARTEXTE

ISBN 978-2-923045-64-1

ARTEXTE
2, rue Sainte-Catherine Est (espace 301)
Montréal, QC H2X 1K4
514-874-0049