

Poète à l'œuvre #4

# Véronique Pittolo écrit sur *Saveurs* *d'artistes.*



# Poète à l'œuvre #4

**Le Musée d'arts de Nantes propose un parcours chronologique de ses collections du 13<sup>e</sup> siècle à l'art contemporain, particulièrement bien représenté depuis la réouverture.**

**L'accrochage dans ses nouvelles salles et nouveaux bâtiments s'amuse parfois à brouiller les cartes de l'histoire dans le parcours du visiteur.**

**S'appuyant sur les liens que tissent les œuvres au-delà de leur contexte de création, il joue de clins d'œil, de comparaisons ou de contrastes entre les siècles, permettant un nouveau regard sur le musée.**

**L'idée de cette collaboration avec la Maison de la Poésie de Nantes résulte de la richesse de ce nouveau parcours. Des auteurs sont invités en résidence pour produire un texte à partir d'un duo d'œuvres d'époque différente, puis à en faire une lecture au public devant les œuvres.**

**Les écritures poétiques ainsi produites deviennent le révélateur d'un nouveau regard et ces auteurs des passeurs de nouvelles images à travers leurs mots.**

# Véronique Pittolo

Véronique Pittolo, née en 1960 à Douai, vit à Paris. Lauréate du prix de poésie de la SGDL en 2004, elle a publié de nombreux ouvrages, notamment : *Héros* (1998), *Gary Cooper ne lisait pas de livres* (2004), et en 2011 *On sait pourquoi les renards sont roux*, avec des patients lors de ses ateliers d'écriture à l'Institut Gustave Roussy. Elle y interroge la place de l'écrivain et de l'écriture à l'hôpital.

Elle publie principalement aux éditions Al Dante et aux éditions de l'Attente, des livres qui entre poésie, essai et performance, portent un regard singulier et volontiers irrévérencieux sur la société et le monde de l'art. Elle a également écrit plusieurs fictions sonores pour France Culture.

Véronique Pittolo a été invitée en résidence à Nantes du 27 septembre au 13 octobre 2019 pour l'écriture de ce texte, qu'elle a lu auprès des œuvres au Musée d'arts le jeudi 10 octobre dans le cadre de la 19<sup>e</sup> édition du festival MidiMinuitPoésie.



# La Cène

**Gérard Douffet (attribué à) (Liège, 1594 – Liège, 1660)**

Vers 1620 – 1630. Huile sur toile.

Saisie révolutionnaire.

Envoi de l'État au Musée des Beaux-Arts de Lille, 1801.

Dépôt, 1997 – Inv. 20863, P.766.

Le sujet relate un épisode clef de la vie du Christ : le dernier repas avec les apôtres durant lequel il instaure l'eucharistie et annonce que l'un d'entre eux va le trahir. Les personnages sont vêtus à l'antique et couchés à la romaine sur des lits recouverts de tapis d'orient. La composition et la mise en scène sont inhabituelles : point de vue plongeant

très appuyé, frontalité absente, espace fortement géométrisé par la répétition du losange, et animé par de puissants contrastes lumineux.

Le réalisme de l'interprétation, la monumentalité des figures et le fort clair-obscur suggèrent la main d'un élève de Rubens, Gérard Douffet, peintre à l'origine de l'école liégeoise au 17<sup>e</sup> siècle.

# Saveurs d'artistes, dans la cuisine des peintres

Exposition au Musée d'arts de Nantes du 7 juin 2019 au 2 février 2020

Le repas est un acte social hautement symbolique : se réunir autour d'un repas, c'est s'humaniser. La simple nutrition, nécessité naturelle, ne signifie pas alimentation, acte culturel. L'animal dévore la matière sans la transformer, alors que l'homme « en fait tout un plat » : dresser la table, transformer et sublimer l'aliment, souvent avec une véritable dimension créative. S'y joue en effet la gastronomie qui articule le gaster (le ventre et ses impératifs) et le nomos (la culture avec ses lois culinaires). En art, cela se décline en étals de bouchers et de poissonniers, natures mortes, intérieurs de cuisine et scènes de repas, du plus religieux au plus truculent : autant de sujets ayant trait à l'aliment, de sa transformation à son ingestion.

Cet accrochage temporaire des œuvres des collections du Musée d'arts propose une découverte en trois temps : le repas comme rituel social et sacré, la cuisine perçue de longue date comme un « royaume féminin », et les liens privilégiés entre l'art et la nourriture. Le parcours joue avec humour des échos et oppositions entre peintures, sculptures, installation et vidéo. Les époques se confrontent du 17<sup>e</sup> au 21<sup>e</sup> siècle, convoquant des artistes de tous horizons : Gaston Chaissac, Niccolò Frangipane, Antonio Fabres y Costa, Martha Rosler, Adriaen Kraen, Toni Grand...

Au centre de l'espace, comme une transgression et une interrogation aux œuvres qui l'entourent, *l'Hommage au jardin d'hiver de la Baronne Salomon de Rothschild* de Daniel Spoerri où l'aliment est placé au cœur de la création de façon littérale. Daniel Spoerri désacralise le processus artistique et offre paradoxalement au rituel du repas, dans sa forme la plus quotidienne, une pétrification périssable, élevant la banalité au rang d'œuvre.

# ANACHRONISMES

La cuisine du matin n'est pas celle du soir.

Son stock de destructions : des verres à moitié vides, des cendriers pleins (invités envolés).

Jamais une cuisine ne ressemble à une salle de bain blanche, propre, reflétée, aucun miroir ne montre le visage de mes invités qui ce matin ont disparu (traces de conversations, mégots).

J'entre en robe de chambre, je cherche le soleil, un accueil, au lieu de quoi je trouve les restes d'un repas froid (souvenirs de conversations).

La norme c'est le déchet, le reste, les vestiges, le désordre doit être plus naturel que l'ordre (cuisine non débarrassée), lorsque, après une soirée arrosée, les verres témoignent d'une présence bruyante (invités invisibles, cendriers), et que j'avance doucement, cherchant la lumière (décoiffée).

Je n'ai jamais fait le recensement de mes cuisines comme certains pratiquent l'inventaire des lieux où ils ont dormi, je n'ai pas la liste des amis que j'ai reçus depuis que j'organise des dîners.

Non.

Je n'ai pas enregistré les propos qui s'éternisent à 2 heures du matin, lorsque chacun vient occuper la cuisine (cf le métro à 18h), pour prolonger la conversation après minuit, les verres à moitié pleins, à moitié vides, je ne les ai pas comptés.

Que reste-t-il des voix nocturnes, des vérités absolues, des discours flous ? La plupart des amis partis, je ne compte pas les restes.

Vers 2 heures du matin, à ce moment d'incertitude, de lassitude, c'est à ce moment que sont prises les grandes décisions, les décrets de l'humanité, les déclarations bouleversantes (pactes, armistices).

On signe un accord et la signature a lieu le plus souvent sur une table tachée, non débarrassée. Les grandes décisions sont prises dans une cuisine, un couloir, juste après minuit sur un caprice, un verre de trop. Légèrement éméchés, les politiques ont signé des documents avant d'aller dormir (ils ronfleront cette nuit).

Je cherche le produit vaisselle *Vie Verte Extra Bio*, la saleté s'accumule, je pense à ma mère qui me disait :

*Mange !*

Elle poursuivait en s'agitant :

*Les petits Africains meurent de faim et tu ne finis pas ton assiette ?!*

*Mange !*

Les affiches l'Unicef montraient un enfant noir sur le quai du métro, c'était avant les migrants de Calais (avant la guerre en Syrie), on se cotisait pour envoyer du riz au Biafra et l'Unicef exhibait la famine sur de grandes affiches, entre Châtelet et Gare du Nord.

*Mange !*

Les miettes sont des vestiges d'enfances, de présences, au même titre que l'album de photos jaune sépia, l'album corné, ruines et débris d'enfances qui n'entrent pas dans un disque dur où tout est nettoyé.

(C'est impossible).

J'ignore ce qu'est devenu l'enfant noir de l'Unicef.

Ses grands-parents (arrière arrière arrière grands-parents ?) étaient peut-être à bord du navire le *Duc de Bretagne* qui partit de Nantes en novembre 1708, en direction de Saint-Domingue (?). Entre 1707 et 1711, 75% des expéditions de la traite négrière partent de Nantes. Allumant LCP ce matin (la cuisine toujours encombrée), je constate que la question de la place des noirs n'est toujours pas résolue, flux et reflux continuent, les mers sont encombrées, et face aux demandes d'asile, le Président, ennuyé, passe le bâton merdeux à son ministre (lequel, dans la lignée de Rocard, estime qu'on ne peut pas prendre en charge toute la misère du monde).

Dont acte.

L'excitation de la fête, moments inoubliables et compulsifs (selfies), la joie, le bruit, sont absorbés par un clic à chaque minute, c'est tout ce qui restera dans la boîte noire de mon ordinateur une fois que j'aurai disparu (obsolescence de la figure).

Je repense aux noces bibliques, aux orgies romaines où se tramait le sort de l'humanité, à *la Grande Bouffe* de Marco Ferreri. (Je revois Michel Piccoli mourir dans ses flatulences, son vomi). Après les grèves de 68, la contestation a pris la forme de la critique de la société de consommation (on mangeait pendant que les petits Biafrais maigrissaient, on en mourait au cinéma).

Je n'ai jamais séparé la cuisine-espace de la cuisine-action, la décoration de la préparation, de la transformation des ingrédients en plats. Quand les invités ne vont pas tarder, cela signifie qu'ils ont fait l'effort de venir, dans le cube blanc de ma cuisine qui ressemble à une galerie d'art contemporain. Dans quelques minutes, le désordre commencera à prendre forme, verre après verre (voix, cigarettes).

Le repas prêt, je ressens une espèce de bonheur, une sérénité particulière : ma nape est une œuvre d'art, les assiettes, le pain, à leur place, n'ont rien à envier aux intérieurs hollandais du XVII<sup>e</sup> siècle. Verres et les bouteilles ne bougent pas, pour cette raison on les appelle des *natures mortes*. J'aimerais fixer pour l'éternité leur densité, que les invités soient empêchés, retardés (métro en grève, Gilets Jaunes), je souhaite conserver cette beauté amidonnée.

Du grand *memento mori* au petit *carpe diem*, je sais qu'un jour je vais disparaître. La cuisine me survivra, mon frigidaire vivra peut-être plus longtemps que moi (malgré l'obsolescence des objets ménagers), je le sais.

Malgré mon succès (les invités vont me féliciter pour ce dîner exceptionnel), la fête est éphémère.

Léonard avait-il conscience de l'éternité quand il peignit *La Joconde* ? Après avoir achevé *La Cène*, qui a débarrassé ?

(Je n'en sais rien).

Avait-il prévu les mégots, les verres abandonnés (trahison de Judas) ? Jésus faisant rouler une boulette de pain entre Pierre et Jean, avait-il conscience des conséquences ?

Dans une réunion à 12 (des miettes d'hommes, des gestes d'hommes), on ne voit jamais la cuisinière ni la petite serveuse de bar (sauf chez Manet).

J'observe ma tête décoiffée dans la vitre du micro-ondes, ce matin, et je cherche partout le produit *Vie Verte Bio*.

(J'attends de mettre la machine en marche).

Les 12 apôtres comme des ministres en réunion ont discuté des problèmes de l'humanité (problèmes d'hommes, de femmes, d'enfants), c'est-à-dire l'humanité entière depuis l'origine du monde. Ils se sont penchés sur le climat, ont fait des prophéties, des propositions (brainstormings).

Le repas évangélique préfigure le G7 et la COP 21 :

les croyants s'agitent dehors avec des slogans en faveur du bio, d'une vie plus saine, ils réclament moins de gaspillage et plus de miracles, trouver du travail sans traverser, marcher sur l'eau, fermer les centrales nucléaires.

Après la trahison ultime, le Christ cherche son rond de serviette et dit à son Père :

*Pourquoi m'as-tu abandonné ?*

Comme il ne répond pas (Dieu le Père), on ne peut pas certifier que l'humanité sera sauvée. D'où explosion de mécontentements et tirs dans la foule, explosions redoublées, usines qui partout déversent des produits toxiques.

Je m'interroge sur la surproduction et la sélection des espèces, la surconsommation.

*Pourquoi tant de déchets ?*

Quelle est la place de ceux qui mangent vis-à-vis de ceux qui regardent les autres manger ? Les employés Elior qui ramassent les plateaux à la cantine et les salariés Orange qui abandonnent ces plateaux, font-ils partie de la même espèce ?

La lutte des classes n'a pas modifié la dialectique entre consommateurs et producteurs, laissant intacte la différence entre actionnaires et petits détenteurs de tickets restaurant. Entre les dividendes et les factures impayées, les problèmes de l'humanité persistent, et ce, malgré le message évangélique.

Ainsi la colombe du Saint Esprit flotte, égarée, sur mes invités (mégots, verres, voix déclinant après minuit).

À quoi pensait le Christ faisant rouler sa boulette sur Judas (évitant Jean) ? Chacun a rendu son plateau et la partie de billard continue, le mystère de la boulette demeure dans la bouche des fidèles, à moitié ingurgitée, régurgitée, *Le Corps du Christ, amen, etc.*  
À la question *Pourquoi le mal plutôt que le bien ?* tout le monde quitte la table en laissant des miettes, et je me retrouve devant mon évier encombré :

*Quel désordre !... je range les débris de la veille (un carnage).*

Quand j'étais petite, le bio n'existait pas.

On mangeait de la viande et ce n'était pas un péché.

Il s'est démocratisé (le bio) : je suis inscrite dans une coopérative AMAP, j'achète ma nourriture à de jeunes producteurs recyclés dans le fromage de brebis.

Étudiante, je me contentais de conserves, je fréquentais Quick et Mac Do à l'occasion, sachant que les frites surgelées sont nocives pour la santé (mais j'en mangeais quand même).

Depuis, le bio s'est répandu.

Les vendeurs de Naturalia portent des catogans et des pulls tricotés main, on est devenu *amis* sur Facebook. Je suis désormais attentive à mon assiette, au contenu de mon frigidaire, je fais attention aux déchets (consciente des enjeux écologiques de la planète).

Mes trois poubelles prennent de la place dans la cuisine, mais je contribue au tri sélectif.

Quand j'étais petite, la nourriture était inséparable de la nature, nous allions nous promener après le repas du dimanche, à la campagne. Si on marchait trop près des maisons, les chiens aboyaient, ça déclenchait la colère des chiens. J'appréciais la beauté des fleurs, le printemps, les vaches, mais soudain, les chiens.

J'apprends que la petite vache nantaise fait les délices des agriculteurs producteurs. Chacune porte un nom (Fougère, Palombe), mais chacune finira dans l'assiette d'un chef cuisinier.

Le *Slow Food* (mouvement mondial agroécologique), diminue la souffrance du bétail, mais les vaches petites ou grosses, nantaises ou bourguignonnes, finissent toujours dans l'assiette des hommes (des femmes, des enfants).

La cuisine est un lieu de transformation et de destruction,  
on y mange les bêtes après l'abattoir (on laisse les os en partant).  
Un lieu de conversation après minuit (on se serre comme dans le métro).  
Cependant, il ne peut y avoir qu'une personne active,  
une seule. Il y a une autorité du cuisinier (de la cuisinière).  
Les invités passent, discutent, retournent dans le salon ou restent, et  
regardent la cuisinière qui s'active. Ils l'admirent sans rien dire.  
Une seule personne s'agite, la femme, mais il arrive que ce soit le mari  
lors des grandes occasions.  
(Une personne principale, pas deux, pour une seule cuisine).

Dans les familles bourgeoises, le fourneau était le refuge de l'épouse,  
de la petite bonne qui basculait sous la main du mari (droit de cuissage),  
lorsque, au sous-sol, la cuisine était séparée des autres pièces.

Toujours ce matin, décoiffée en robe de chambre, le lave-vaisselle  
toujours pas rempli, je me demande si je suis une fée du logis  
en accord avec ma fonction.  
Suis-je une grande bourgeoise ou une petite bonne ?  
Toute puissante ou aliénée au milieu des cendriers ?

Je me souviens de mon mari débarquant un soir près du frigidaire :

*Encore du jambon !*

La charcuterie à répétition provoquait son agacement (il croyait que le cuit était plus important que le cru).

Aussi, je lui proposais un rôti de temps en temps.

Il voyait que je faisais des efforts, le tablier attaché avec des élastiques par derrière, et débarquant dans la cuisine, épuisé après une journée de travail, il me voyait en blanc avec mon tablier (il m'aimait davantage).

Nouant sa serviette dans le cou, je le sentais petit, vulnérable, et le lendemain j'ai pu lui resservir le jambon de la veille.

La plupart des hommes aiment la cuisine de leur femme.

Ils aiment qu'elle possède ce talent. Les petits plats, les pieds sous la table ont quelque chose de désuet, mais beaucoup d'hommes sont traditionnels dans ce domaine. Ils n'exigent pas d'être servis derrière l'épaule, cependant, ils aiment que la table soit mise.

La femme peut briller dans beaucoup de domaines (lessive, repassage), lire un roman ou écrire un poème sur le canapé, mais ce n'est pas suffisant (ce ne sont pas des activités gratifiantes).

Elle doit s'illustrer par des actes qui laissent des traces (ménage, poussières). Les hommes modernes cultivés qui votent à gauche, croient être émancipés mais ne le sont pas dans la vie domestique. (Ils ne supportent pas que leurs pantoufles ne soient pas rangées).

Ainsi, la femme cuisinière renvoie au rêve idéal de fusion :

le mari se sent protégé, régénéré par ces mains qui s'agitent dans la farine, il se sent petit et aime cette régression devant l'évier.

La fusion originelle hante nos cuisines, et lorsque c'est l'homme prend en charge la fonction, on n'en revient pas : il devrait être dehors et faire saigner ses proies, or, il est dedans et prépare la viande.

Hors de la vie domestique (ses anecdotes), hormis la trace laissée par mes convives (conversations, bouteilles vides), hors d'une enfance carnivore (le steak frites du samedi), j'observe dans l'art moderne un stock de destructions (ruines d'idéologie, de religion), non moins important que le carnage de ma cuisine.

Daniel Spoerri aurait pu, hier soir, incognito, faire partie de mes invités. Son œuvre ressemble à la table d'un homme qui a quitté la table sans prévenir (comme certains partent acheter des cigarettes, et on ne les revoit jamais).

Ou bien c'est la cuisine négligée d'un célibataire, parce que d'habitude c'est la femme qui débarrasse, et comme il vit seul (célibataire ET artiste), ça ne le dérange pas de ne pas faire le ménage.

Culturellement, la femme met la table, nettoie les déchets de la famille, vide les cendriers.

Telles étaient mes pensées, ce matin, toujours pas habillée, dans le champ de bataille de la cuisine : assiettes empilées, sauces collées, traces de gras sur les verres.

Je pense à l'esthétique du détritrus qui témoigne que la vie a eu lieu quelque part, qu'on a transformé la laideur en beauté.

Les aliments et la table sont omniprésents dans l'histoire de l'art (*La Cène, Les Noces de Cana*, les compositions fruitières d'Arcimboldo). Les petites cuisinières y sont appétissantes, leurs seins bien modelés. Ce n'est pas le cas d'Andréa Ferréol qui, dans *La Grande Bouffe*, chevauche Michel Piccoli (on ne voit que ses fesses), ni de Meret Oppenheim qui souffrait d'être la muse des surréalistes. Elle organisa un festin au cours duquel le repas était servi sur le corps d'une femme nue. On pouvait brouter les seins, les hanches, le ventre, l'œuvre tenait le choc.

Quel est le message de la femme offerte aux appétits de l'homme ? Dans une scène de prostitution gourmande, le sexe culinaire est proposé avec supplément *langue de veau*.

En 1970, Daniel Spoerri réalise une *Cène : Le Banquet funèbre du Nouveau Réalisme*. Il y interroge la frontière entre l'art, la vie, la mort. Le mot *funèbre* n'est pas drôle (il donne le cafard), mais le mot *banquet* est chouette (il va y avoir du monde, on va s'amuser). Il transforme un étage du jeu de Paume en *Restaurant Spoerri*, organisant des dîners de 150 couverts. Je note sur un des menus la phrase suivante :

*J'aime faire des boulettes.*

Je retrouve la boulette de Jésus non consacrée, l'erreur de Judas à moitié pardonnée, à moitié bue, faire une boulette signifiant qu'on a mis les pieds dans le plat, car *Ceci est mon corps, Ceci est mon sang*, etc...

Telles étaient mes pensées en rangeant le lave-vaisselle, découragée, en robe de chambre, après une soirée arrosée.

# Poète à l'œuvre

## **L'équipe de publication**

Musée d'arts de Nantes

Directrice conservatrice : Sophie Lévy

Programmatrice culturelle : Claire Dugast

Conservatrice du musée associée au projet :

Adeline Collange-Perugi

Responsable du service des publics :

Alice Dinechin

Maison de la Poésie de Nantes

Directrice : Magali Brazil

Communication & médiation : Yoann Durand

Administration : Annaïck Berret

Maquette & mise en page :

Jean Depagne / Anima productions

Crédits photos : © Gérard Blot/Agence  
photographique de la Réunion des Musées  
Nationaux – Grand Palais des Champs Elysées

## **Musée d'arts de Nantes**

10, rue Georges Clemenceau,

44000 Nantes

T. 02 51 17 45 00

[museedartsdenantes.fr](http://museedartsdenantes.fr)

Le Musée d'arts de Nantes est un  
établissement métropolitain à caractère  
culturel

## **Maison de la Poésie de Nantes**

2, rue des Carmes,

44 000 Nantes

T. 02 40 69 22 32

[maisondelapoesie-nantes.com](http://maisondelapoesie-nantes.com)

La Maison de la Poésie de Nantes est une  
association loi 1901 soutenue par la Ville  
de Nantes, la Région des Pays de la Loire,  
le Département de Loire-Atlantique et  
la DRAC des Pays de la Loire.

« Les 12 apôtres comme des ministres en réunion ont discuté des problèmes de l'humanité (problèmes d'hommes, de femmes, d'enfants), c'est-à-dire l'humanité entière depuis l'origine du monde. Ils se sont penchés sur le climat, ont fait des prophéties, des propositions (brainstormings).

Le repas évangélique préfigure le G7 et la COP 21 : les croyants s'agitent dehors avec des slogans en faveur du bio, d'une vie plus saine, ils réclament moins de gaspillage et plus de miracles, trouver du travail sans traverser, marcher sur l'eau, fermer les centrales nucléaires. »

Véronique Pittolo