



pour l'Entremet.

édition à 16 exemplaires. 9 février 2012.

Villa San Michele, Anacapri.

Fabien Vallos

# MEMORIALE PER FAR VNO APPARECCHIO GENERALE,

*Per la venuta d'ogni gran Principe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, per Nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza.*



*Atta prima la prouisione dello alloggiamento in vna corte, o Palazzo, e non potendo in vno solo Pallazzo accomodarsi cercando altre cose piu propinque per sopplimento di quello che non si puo in uno solo, si per le persone, come per li caualli, poscia bauuta la lista della comitiva, e fatta quella de i Banchetti. Discorrendo il cui descritto memoriale, potria al tutto proueder, e accommodarti seconde i tempi, e paesi, dove ti ritrouarai, come ti serà mostrato à pieno.*

*Prima trouerai tapezzaria, letti materazzi, pagliarizzi, cauezzali, con lenzuola, coperte, copertori, piume, & guanciali forniti, trabacche, sparari, o capeletti, che ti piaccia chiamarli, forniti pel luoco, il quale si deve apparare, & profumare à tempo.*

*Arpioncelli, chiodi, bullette, ouer brocche, martelli, scale per apparare, e picche per foggere le tappezzarie quando s'appara, & per accendere torci posti in alto, & ammorzagli, cauedoni, palete, mogliette, Zampini, mestefetti, Scaldetti, solfanetti, e schermagli.*

Il y a dans l'aliment et le service de l'aliment un paradoxe exemplaire : l'économie de la dépense et la transfiguration de l'œuvre. Cette transfiguration – au sens propre ce qui fait changer de figure et d'aspect – adhère matériellement, soit de manière économique, soit comme don. L'un et l'autre, mais de manière différente, supposent une dé-pense, c'est-à-dire une *dis-pensatio*, une distribution. Soit elle existe de manière économique fondée sur des principes moraux, soit elle existe hors de cette *oiko-nomia* (de cette administration domestique, privée) comme espace de l'impossibilité essentielle d'une disposition ordonnée des valeurs. Autrement dit, dans un rapport économique la dépense se fonde sur une évaluation de ce que nous pouvons dépenser en fonction de principes qui permettent la reconnaissance de la valeur propre de chacun, de son travail et de son équivalent « moral » en salaire. Cependant, dans un rapport décontractualisé, hors de l'économie – ou plus exactement à côté – la dépense n'est pas fondée sur l'estimation de ce qui revient en partage. Que signifie cette expérience ? Que signifie pour nous la possibilité de transfigurer cette économie ? Que signifie pour nous l'ordre de nos existences en ce qu'il nous échoit la possibilité de cette dépense ? Que signifie le fait qu'elle puisse ne jamais advenir ? Il faut dès lors repenser l'espace de la table festive, le banquet, comme un espace qui échappe à la fois à la mesure d'un droit positif et à la mesure d'une existence privée, celle de l'*oikos*. Cet espace est à la fois l'expérience d'un commun et encore l'expérience essentielle d'une mutualité : *mutuus* dit le sentiment de la réciprocité fondé sur l'expérience de l'emprunt. Mais un emprunt qui ne peut se fonder que sur cette essentielle réciprocité : il est possible de s'asseoir à cette table parce qu'il est possible de « rendre la pareille », *mutuum facere*. Cet emprunt n'a de sens que si l'on pense la signification du verbe latin *mutare* comme déplacement et comme changement de ses habitudes. Nous devons systématiquement penser l'aliment comme le lieu propre de ce paradoxe. L'aliment parce qu'il est cuisiné porte en lui la possibilité d'une transfiguration matérielle de l'économie. C'est ce paradoxe que nous maintenons chaque fois que nous passons à table avec les autres.

*Banchetto per l'Entremet servito per 16 persone  
giovedì 9 febbraio 2012 alla Villa San Michele a Anacapri*

### *primo servicio a tavola*

### *Insalate diverse*

## *Insalate d'arancia*

### *Pancronino maremmano*

### *Polpo bollito all'Elbana*

*Arista del consiglio di Firenze*

La Santita

### *Vitello tonnato*

### *Tortellini in brodo*

### *Salicciotto cotto in vino*

### *Torta d'erbe alla Bolognese*

### *Fagioli all'uccelletto*

*Carne di vitello macinata al limone e capperi*

### Carne di bue macinata alla fiorentina

*Mozzarella, Ricotta, Fior di latte*

## Prosciutto, Salame, Mortadella &c.

1. *Postusto*, *Sallust*, *Moralia* 3. *Europa* *et Goliathus* 2.

Oeconom.

### *secondo servicio a tavola*

### *Chiacchere*

### *Torta di latte*

## Torta Caprese

### *Frutti diversi e di stagione*

### Formaggio parmezzano

## Formaggio Castagnaccio

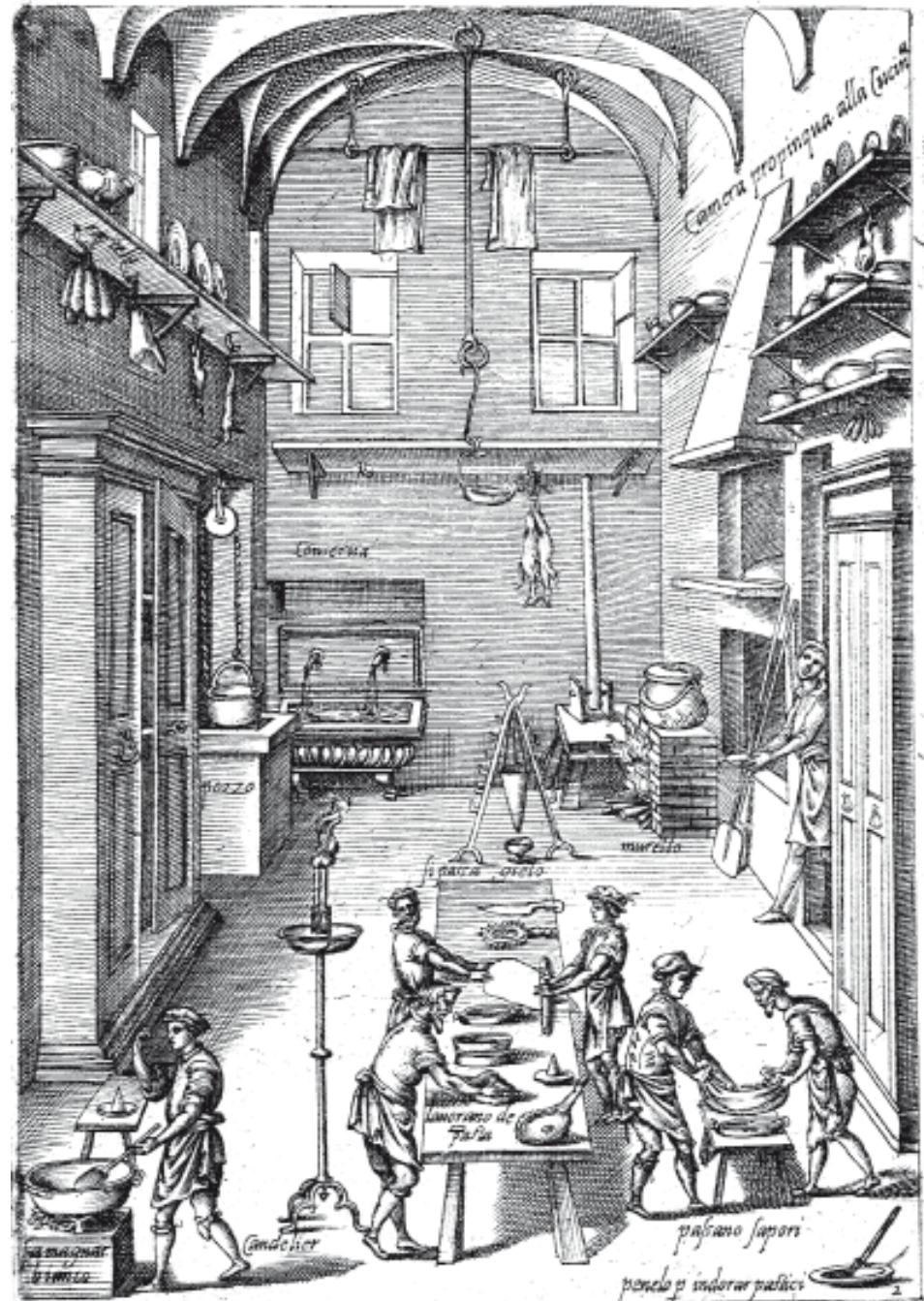
## *Castagnaccio* *Crema al limone*

## *Crema al limone*

## *Torù al limone*

*Congettura  
Cimabue*

Long  
Messisbugo



You asked me to think about spare-time and service, this is as far as i got until the deadline noon of the 9<sup>th</sup> february 2012.

I like the idea that you don't see a knife while having dinner in Japan. I like the idea that shoes and knives are not considered to be something that you can give to someone as a gift. And at the same time, the place that seems the most adequate to be going to in someone's home, the place you sit down in the most easily, is next to the kitchen table.

In the Nineties I was amazed by an activity that Christin Vahl proposed: You look into the sun and you try to move your eyes, in a circle, a line, a square or another simple shape. Once you close your eyes again, you see the translation of these movements into distinct forms. Depending on the duration and intensity of the exposure and a couple of other parameters, you have enough time to make a sketch of them.

Enough time. Spare time. Vacation.

Burning Rome could serve as an example if the fire wasn't started for political reasons.

What is the name of the book on the bottom of the naked Brigitte Bardot, lying on the roof of the Casa Malaparte?

I have not been working for a couple of days, I was looking at things, cooking, reading, eating. A friend of mine calls this invisible work.

Qualifying an activity as working or sparetine could be related to the visibility of a process. Sundays and holidays are in direct relation to working time.

Animals don't work: In the Western Australian desert, a species of frog of approximately half a pint in volume spends most of its life two feet below the surface .

It is filled with water and its metabolism produces layers of gelatinous matter that cover its skin, keeping it from dehydrating or losing that water. It can survive for years in this state of hibernation.

And it does.

At times the rains are heavy.

If they are strong enough they soak through the ground until they reach the hibernating frog and liquefy its gelatine layers. As soon as the mucous softens the frog begins to move, eats its nourishing 'cocoon' and rises to the surface, reaching it at almost the same time as the other frogs.

All around, the rain has formed puddles, pools and small lakes. Rejoicing begins and with it the reproduction of the species. The festivities continue for weeks.

When the frogs sense that the water is diminishing, they drink as much as they can and return into the hardening mud, to wait for the next party. Unfortunately you never know if you will be seeing the others again.

The indigenous Australians know the location of these ephemeral paradises and during the dry season they dig in the ground, lying flat, arms shoulder-deep in the earth, to find one of these gelatinous reservoirs and bring it to the surface. Then they prick a hole in the frog's backside and press it to their lips to suck out the moisture it contains. Once emptied, the frog is useless and is crushed, making a noise like crumpled parchment, before being thrown on the sand.

An invitation is a gift, accepting an invitation is accepting a debt.

Jochen Dehn

On estime, de manière profondément contradictoire que le travail est soit une sorte de salut nécessaire à notre condition d'homme, soit qu'il est la source de toutes nos douleurs et de notre servitude. C'est dans l'un et l'autre cas une erreur fondamentale et ravageante. On confond dès lors ce que l'on nomme le travail, comme dispositif coercitif et moral qui vise à établir une relation infondée et idéologique entre la valeur de la personne, sa temporalité et son opérativité, et ce que l'on nomme activité en ce sens que nous sommes liés, c'est un mode d'être, à des *agir* particuliers. Notre agir, comme puissance d'opérativité, est le maintien dialectique et complexe d'un exercice, morale, politique et éthique de notre puissance praxique, c'est-à-dire de notre puissance transformatrice en monde et en œuvre. Il est alors possible de penser que ce qui fonde notre agir est la décision de le transformer en travail, c'est-à-dire en cette nécessaire transformation sans laquelle nous ne subvenons pas à nous-même. Cette décision reste fondée – dans un jadis – sur l'idée première que notre agir est déterminé par une *skholè* ou par un *otium*, par une inopérativité, par un désœuvrement essentiel. Seules les pensées archaïques grecque et latine pensent ainsi et dès lors négativisent, éprouvent le non-de-la-langue dans une *a-skholia* et un *neg-otium* qui signifient tous deux, les affaires, le travail, le commerce, le négoce. La pensée moderne a incrusté un profond renversement qui nous rend obscur ce fondement. L'*otium* est dès lors devenu l'oisiveté et la *scholè* l'école. Nous serons encore longtemps incapables de penser le travail si nous ne rétablissons pas ce que signifie conjointement œuvrer et désœuvrer et si nous ne saisissons pas profondément pourquoi dans les pensées anciennes existent deux termes pour penser l'œuvre, *ergon* et *poiésis*.

«Nothing» (from the Fugs, Tuli Kupferberg, 1965) To Sing.

Thursday: nothing

Friday: nothing

Saturday and Sunday: nothing

Monday for a change: a little more nothing

Tuesday: once more nothing

Mercolodi: niente

Giovedi: niente

Venerdi e Sabato: niiieeeeeente

St John of the Cross, Benjamin : un po 'più di niente

Latour, Derrida, niente ancora

A Constructed World, February 2011

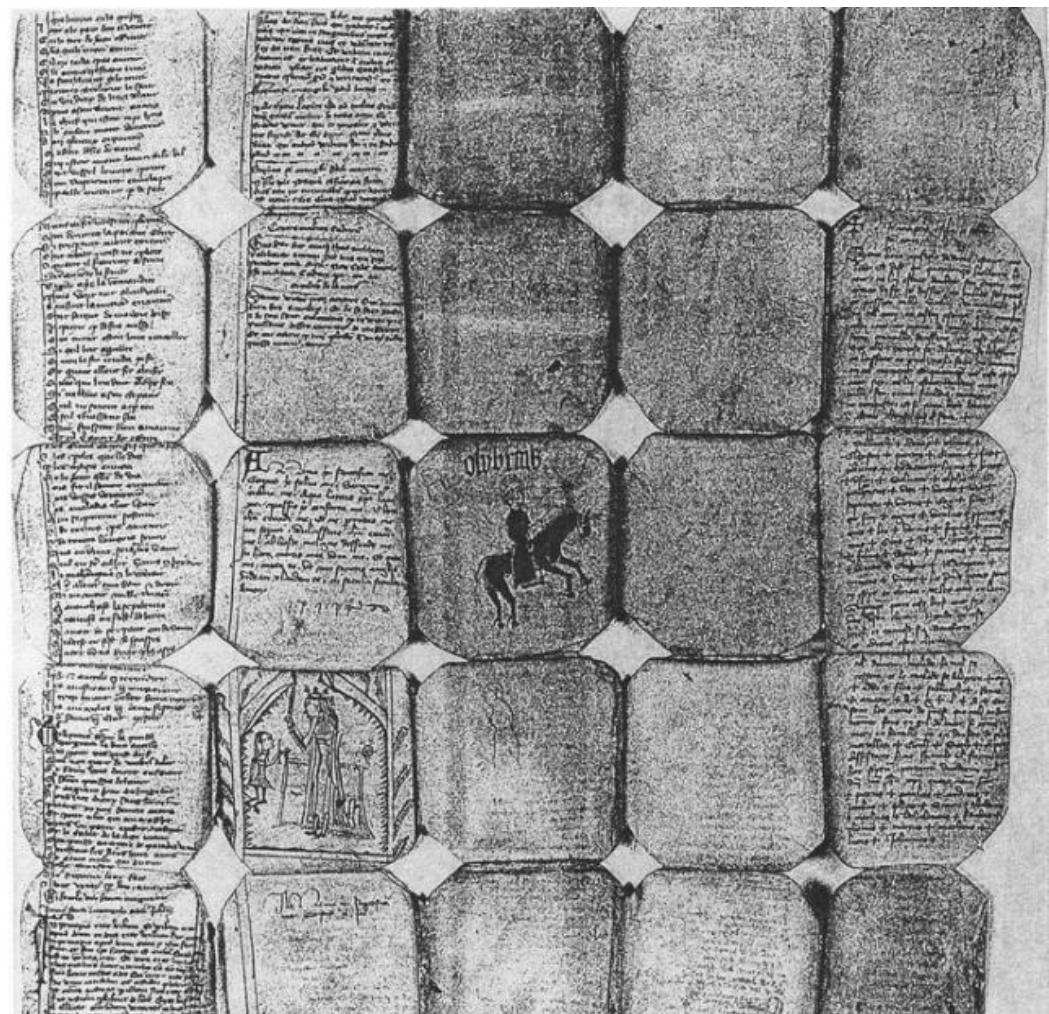
Sometimes the desire to do nothing arises, in a meeting, in a group, at a party. Given the situation I might fight against it and try to repress it and, instead, I speak. Sometimes I have to resolve something but I do nothing because I know it will just be too much work.

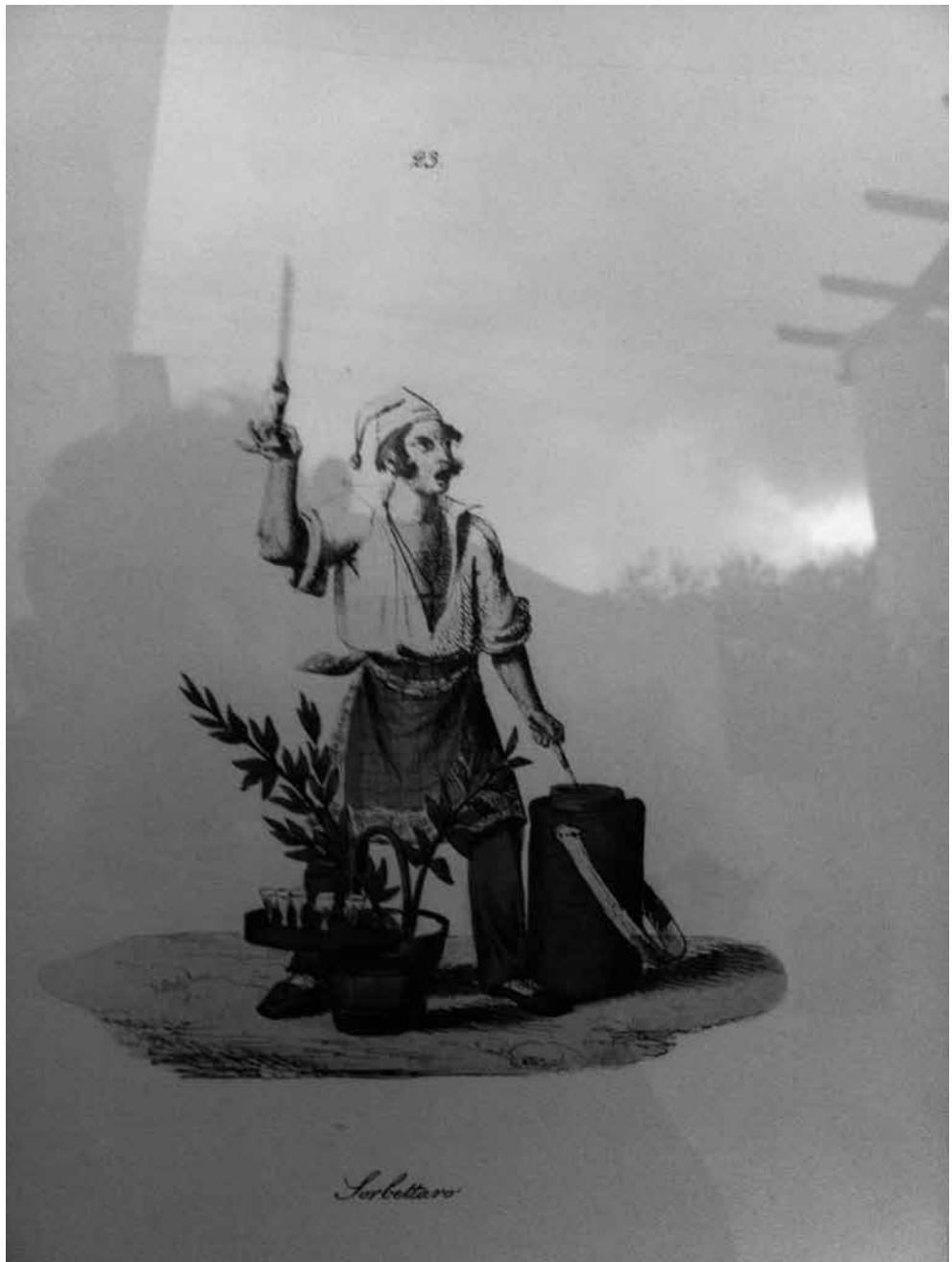
A Constructed World

Ricetta del *Negrone* di Fosco Scarselli.

Il *Negrone* si prepara direttamente in un bicchiere basso e largo, detto «tumbler basso».

Mettete nel bicchiere tre o quattro cubetti di ghiaccio, aggiungete il Gin, il Martini Rosso, il Bitter Campari in parti uguali e mescolate. E' d'obbligo decorare il bicchiere con una fetta d'arancia.





Je fais référence à un livre qui est capital pour moi, c'est un livre de Nicole Loraux, qui s'intitule *La voix endeuillée* (1), et dans lequel elle revient sur la tragédie et sur l'histoire de la réception de la tragédie. Dans son livre il y a un chapitre qui s'intitule « où il est montré qu'à Athènes le théâtre n'est pas sur l'Acropole ». Les athéniens ne montraient pas leurs pièces de théâtre dans l'espace de la *polis*. Elle pointe le fait qu'il y a à penser entre l'*oikos* et la *polis* un troisième espace. Je n'ai plus pensé de la même manière après ce livre. Ce lieu est le lieu du théâtre, le temple de Dionysos. Aristote interprète ces distinctions afin de penser l'espace que nous partageons. Il y a un troisième espace où se déploie historiquement le théâtre, et c'est l'espace, si l'on reprend Aristote, où se déploie la *poiésis* (2). Platon était contre cet espace propre de la *poiésis* (3). Aristote a légitimé l'espace de la *poiésis* que je traduirais par *art*. Ce que j'essaie de vous dire, c'est que l'on peut affirmer que l'art n'est pas politique. Il y a un espace particulier qui est l'espace où nous serions – pas nous en tant que citoyens ni en tant qu'êtres moraux – nous les humains, comme déploiement de toute notre humanité et qui réclamerait que nous ayons un espace pour la *poiésis*. Mais cet espace, cependant, ne serait ni chez nous ni dans l'espace public. Quelque chose qui nous intéresse en tant qu'être humain : Aristote dit que la *poiésis* c'est là où les humains exerce une de leur vocation particulière, la *mimésis*, pour un certain type de travail que nous nommons la *poiésis*. Nous sommes intéressés à ce quelque chose qui se déploie pour nous à l'écart de la *polis* mais aussi à l'écart de l'*oikos*. Quoiqu'il en soit, c'est insuffisant pour caractériser cet endroit, mais nous pouvons dire que ce qui s'y passe n'est pas immédiatement politique.

(1) Nicole Loraux, *La voix endeuillée*, Gallimard, 1999.

(2) Aristote, *Poétique*.

(3) Platon, *République*, livre X, 605c.

We have used and continue to use food as both its making, the cooking and its consumption as a medium of work. We usually construct the kitchen, cook, serve and eat. Such last occurrence happened a month ago when we invited two artists to give a talk while having dinner. This was somehow a remake of *My Dinner* with André (Louis Malle). We would discuss food or anything else with them prior to the event and come up with six dishes which would punctuate their live discussion. As we thought it would be awkward for an audience to watch two people eating (let alone frustrating), we also decided that everybody would eat the same things. 30 people came to a place which could host 30.

All was rather fine but someone came up to us at the end of the event and complained that the great conversation they were having at their corner of the table was constantly interrupted by the speakers.

Maki

## TORTA CAPRESE

La ricetta originale della caprese non prevede l'uso di farina, né lievito. Si tratta di una torta dalla consistenza molto particolare. Il «segreto» sta tutto nella lavorazione che deve inglobare più aria possibile per non avere l'effetto «mattone».

TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA: 1 H 30 MIN

INGREDIENTI PER UNA TORTA DA 26 CM. DI DIAMETRO

300 g mandorle (ne' tostate, ne' spellate)

250 g cioccolato fondente

250 g burro morbido

200 g zucchero

5 uova

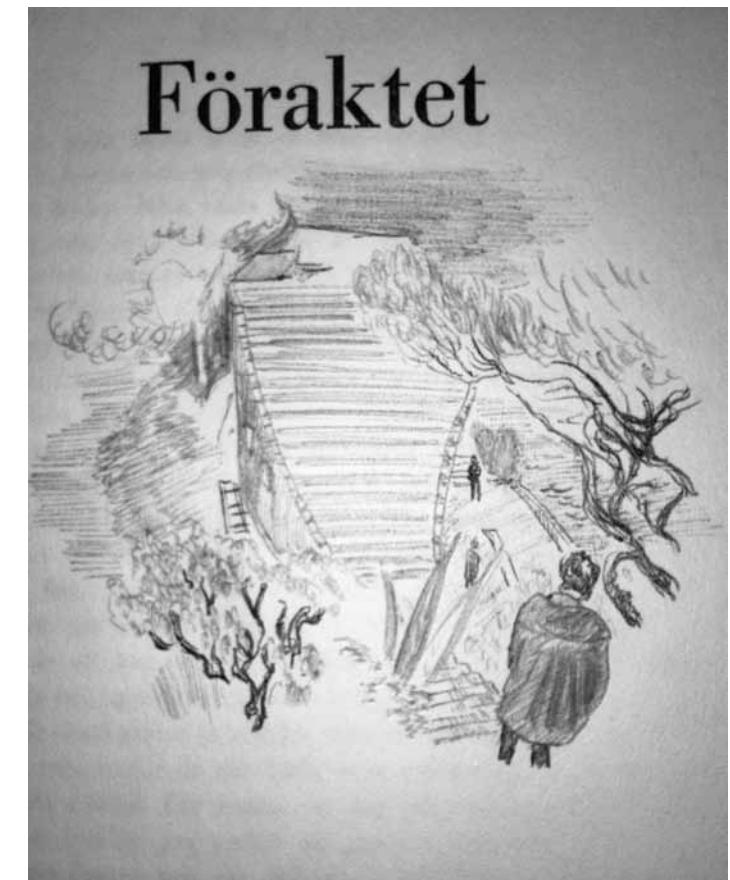
zucchero al velo per guarnire

## PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli. Accendere il forno e portarlo a 180°. Fondere il cioccolato a bagnomaria. Tritare le mandorle nel mixer ottenendo una polvere non eccessivamente fine. Montare il burro a spuma con 150 g zucchero. Sempre montando aggiungere un tuorlo alla volta. Aggiungere il cioccolato fuso e intiepidito e le mandorle. Montare a neve gli albumi con il resto dello zucchero. Incorporare una cucchiainata di albumi montati al composto al cioccolato per ammorbidirlo. Aggiungere quindi il resto degli albumi mescolando con una spatola e facendo attenzione a non smontarli. Versare il composto in una teglia rivestita di carta forno oppure preventivamente imburrata ed infarinata. Cuocere in forno (preriscaldato a 180°) per circa un'ora. Verificare la cottura con la prova stecchino. Sfornare e lasciar raffreddare su una grata. Servire cosparsa di zucchero al velo.

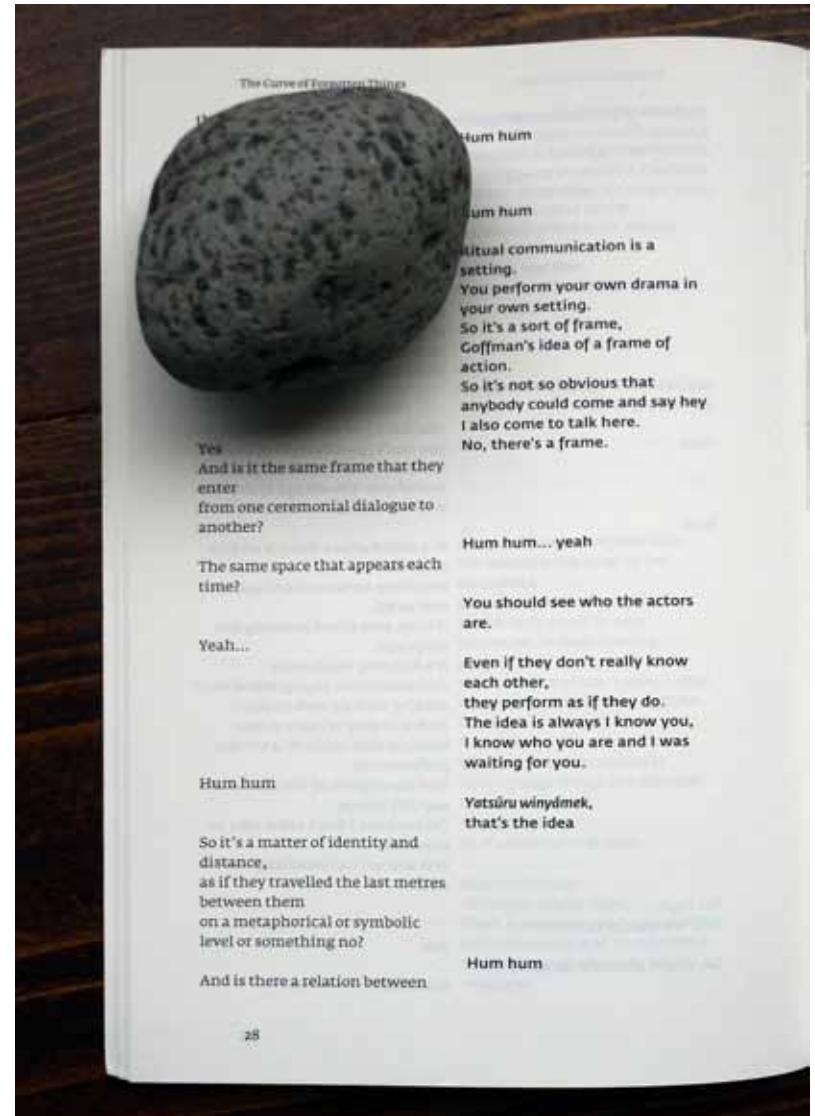
«Una volta si soffriva la fame, la tortura, i patimenti più terribili, si uccideva e si moriva, si soffriva e si faceva soffrire, per salvare l'anima, per salvare la propria anima e quella degli altri. Si era capaci di tutte le grandezze e di tutte le infamie, per salvare l'anima. Non la propria anima soltanto, ma anche quella degli altri. Oggi si soffre e si fa soffrire, si uccide e si muore, si compiono cose meravigliose e cose orrende, non già per salvare la propria anima, ma per salvare la propria pelle. [...]. Tutto il resto non conta. Si è eroi per una ben povera cosa, oggi! Per una brutta cosa. La pelle umana è una cosa brutta. Guardate. È una cosa schifosa. E pensare che il mondo è pieno di eroi pronti a sacrificare la propria vita per una cosa simile!»

Curzio Malaparte, *La pelle*, cap. IV, «Le rose di carne».





On a trip to northern Norway, it was explained to me that when fish are filleted by hand there is far less waste than when it is done by machine. The local labour costs are very high and they had calculated that the most cost efficient way to fillet the local fish was to send it to China by air where it was filleted by hand and then sent back to Norway for consumption.

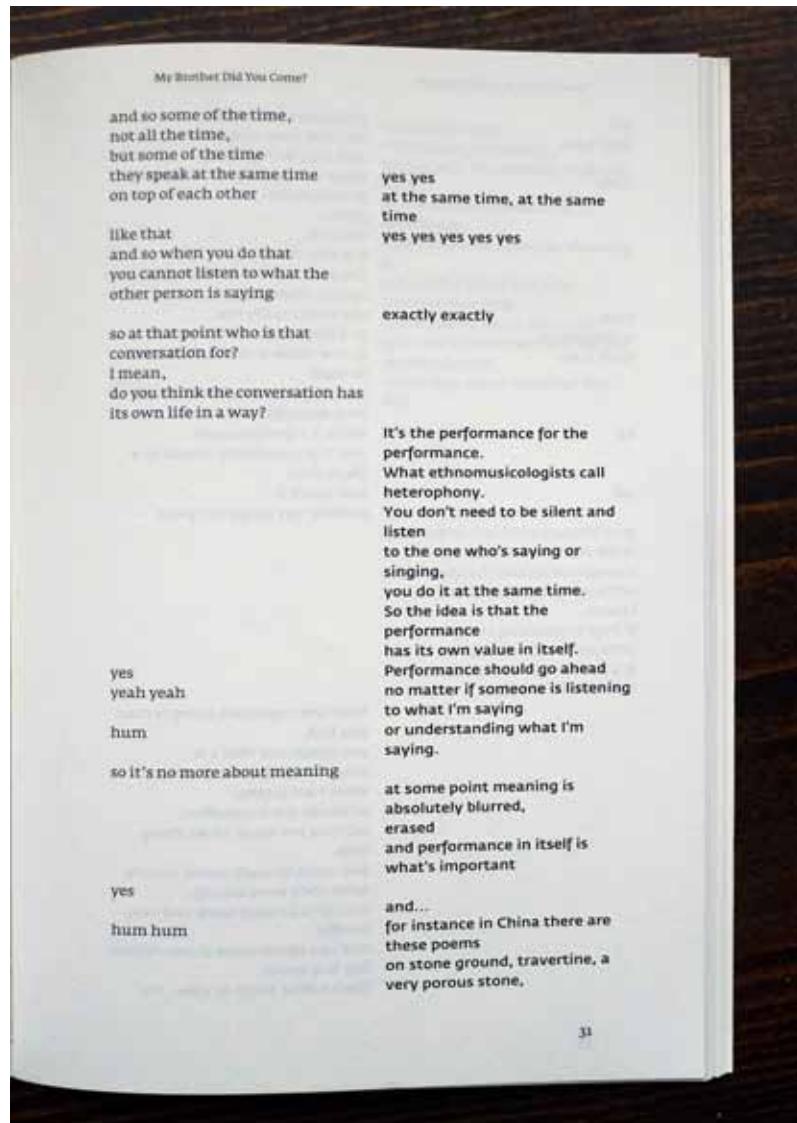


this distance,  
I mean spatial and social distance  
and the length of the  
conversation?  
The further the longer?

Basically so.  
At that time, they basically didn't  
have any neighbours,  
there were these big long houses  
in the forest  
and there was nothing around,  
I mean you had to walk two or  
three hours  
to reach another one.  
So there were no villages and this  
is very important.  
Social distance was related to an  
idea,  
sort of a mental map of kinship.  
Who are you in terms of  
relations?  
And also, edging a dangerous  
situation,  
you could also be part of a group  
that was  
or even still is an enemy of mine.  
So here we are even edging a  
very dangerous situation.  
Sometimes this could end up by  
saying  
ok let's go to sleep  
and in the night killing the guy  
who was visiting  
or the opposite  
the visitor killing the main person  
of the house  
and so on.  
So there are all these issues of  
negotiating distance.  
And the length of the dialogue,  
of the performance,  
is related to how much distance  
or even possible social and  
political attrition  
should be solved or released.

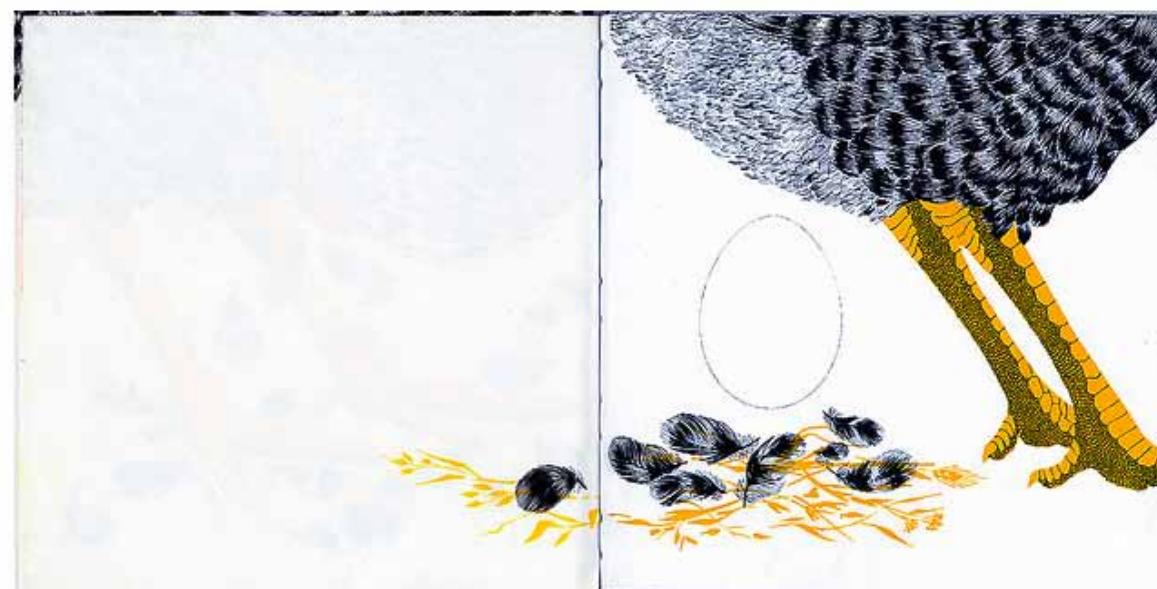
Yes

hum  
but if somebody comes to kill you  
that way,  
but they don't do it that directly  
no  
while they're sitting and talking  
no, never, no,  
that's impossible  
so they would first go through the  
ceremonial dialogue  
the etiquette is very important  
yes  
so first you talk and discuss and  
you wouldn't come out of the  
forest  
no  
and kill someone.  
no,  
you talk and you drink  
and you go to sleep  
and maybe during the night you  
kill the person  
or you wait for him to walk out  
to release some water on the  
ground  
and while that  
puff!!!  
ok so  
Pah!!!  
the ceremonial conversation is  
also a way of checking  
yes  
Yes, it's a way of checking,  
it's a first way of checking.  
Let's say something of a first  
filter  
yes...  
to understand why you are here,  
who you are  
and after that you can decide  
ok this is a good guy, no problem  
or I know everybody in his family  
and so on,  
they are not enemies of mine.



Sancho passa cette après-dînée à faire quelques ordonnances touchant la bonne administration de ce qu'il imaginait être une île. Il ordonna qu'il n'y eût plus de revendeurs de comestibles dans la république, et qu'on pût y amener du vin de tous les endroits, sous la charge de déclarer le lieu d'où il venait, pour en fixer le prix suivant sa réputation et sa bonté ; ajoutant que celui qui le mélangerait d'eau, ou en changerait le nom, perdrat la vie pour ce crime. Il abaissa le prix de toutes espèces de chaussures, principalement celui des souliers, car il lui sembla qu'il s'élevait démesurément. Il mit un tarif aux salaires des domestiques, qui cheminaient à bride abattue dans la route de l'intérêt. Il établit des peines rigoureuses contre ceux qui chanteraien des chansons obscènes, de jour ou de nuit. Il ordonna qu'aucun aveugle ne chantât désormais de miracles en complainte, à moins d'être porteur de témoignages authentiques prouvant que ce miracle était vrai, parce qu'il lui semblait que la plupart de ceux que chantent les aveugles sont faux, au détriment des véritables. Il créa un alguazil des pauvres, non pour les poursuivre, mais pour examiner s'ils le sont, car, à l'ombre d'amputations feintes ou de plaies postiches, se cachent des bras voleurs et des estomacs ivrognes. Enfin, il ordonna de si bonnes choses que ses lois sont encore en vigueur dans ce pays, où on les appelle : Les Constitutions du grand gouverneur Sancho Panza.

Miguel de Cervantes, *L'Ingénieux Hidalgo Don Quichote de la Manche*, II, LI, « Des progrès du gouvernement de Sancho Panza, ainsi que d'autres événements tels quels ». Traduction de Louis Viardot.





à  
Alex Cecchetti  
Jochen Dehn  
Aurèle Duda  
Aurélie Gaudard  
Mark Geffraud  
Per Hüttner  
Géraldine Longueville  
Geoff Lowe  
Seulgi Lee  
Jacqueline Riva  
Kajsa Ståhl  
Maki Suzuki  
Adva Zakai