

PRÉSENTATION DU PROJET

Devenir autre chose / On becoming something else

Des siècles durant, les chefs ont réfléchi le choix de leurs ingrédients, le sens de leur recettes et leur mode de représentation. Pour le projet *Devenir autre chose* je collaborerai avec des chefs pour envisager cette idée de recette et de représentation en relation avec l'art contemporain.

Pour ce projet, sept chefs vont recevoir un paragraphe différent pour le représenter dans une recette et créer un plat qui sera servi dans le restaurant pendant la durée du Festival du Centre Pompidou, du 21 octobre au 23 novembre. Les chefs ont une entière liberté d'interprétation de ces petits textes ; ils choisiront comment inscrire le plat à leur carte - une suggestion du jour par exemple, et à quelle fréquence il le serviront dans leur restaurant - midi ou soir, un ou plusieurs jours par semaine....

Les paragraphes décrivent le travail de sept artistes différents que leur travail a mené hors du monde de l'art pour pratiquer d'autres choses (ici, l'agriculture, le travail social, l'activisme politique, la médecine et la psychotérapie). Cuisiner est l'acte de transformer des ingrédients en un met qui se mange et qui se partage. Dans le projet, les plats seront une représentation de la pratique artistique ainsi qu'un hommage à la décision de ces mêmes artistes de quitter le monde de l'art.

Dans les salles d'exposition du Centre Pompidou, les visiteurs pourront prendre une affiche en distribution libre, qui reprend les sept paragraphes avec le titre des recettes correspondantes et la liste des restaurants où ils pourront les goûter. Toutes les informations utiles (adresse, tel, jour de présentation du menu) seront aussi mentionnées.

Parallèlement, l'essai intitulé « La plastique Culinaire » (1922) de Félix Fénéon, le célèbre anarchiste et historien d'art sera re-imprimé par la maison Antinomian Press, dans son français original et traduit pour la première fois en anglais. Ce texte sera lui aussi distribué largement au Centre Pompidou et disponible dans les sept restaurants.

Enfin une vitrine, toujours au Centre Pompidou, exposera les ouvrages rares du XVIII^{ème} au début du XX^{ème} que Félix Fénéon mentionne dans son essai. Cette présentation aidera le visiteur à donner un contexte au texte de Fénéon mais aussi aux recettes des sept chefs-cuisiniers.

Ben Kinmont

LES PARAGRAPHES (première traduction 21/07/09)

Devenir autre chose...

Parfois on comprend ce qui est au regard de ce qui reste ; on peut aussi comprendre ce qui reste au regard de ce qui est parti. La plupart des histoires de l'art se sont écrites avec ceux qui sont restés. Mais certains artistes ont pris d'intéressantes décisions qui les ont amenés à quitter le monde de l'art, des décisions significatives pour l'histoire de l'art. Je parle de ces artistes qui se sont éloignés des valeurs (i.e. objective ou commerciale) du monde l'art au travers de leur pratique, et sont alors devenus autre chose que des artistes.

Les paragraphes suivants sont des exemples de ces départs.

Je les ai écrits pour ceux qui sont partis, pour leur dire qu'ils ne sont pas seuls.

1- (Devenir psychothérapeute)

Elle avait commencé avec du noir et du blanc au milieu des années 50, des peintures surtout, lesquelles se sont transformées en œuvres que le visiteur pouvait manipuler. La conscience qu'elle avait du soi, de l'autre et de l'espace entre les deux se retrouvait dans les concepts de figure et du fond, du participant et de l'objet. Dans son pays, elle vivait douloureusement l'écart entre le corps-individu et le corps-politique, et à une époque où la situation politique s'est assombrie, elle a été forcée de partir à l'étranger. C'est alors qu'elle a commencé à créer ses objets participatifs dotés de pouvoirs guérisseurs, avec ses étudiants et des passants anonymes. Ces objets mettaient vraiment le monde de l'art en question ; en effet elle posait clairement que leur sens dépendait de leur usage et leur manipulation, position peu conforme à une économie du marché de l'art centrée sur l'objet. Finalement, quand elle a pu retourner dans son pays vers la fin de sa vie, elle s'est entièrement dévouée au soin d'autrui comme psychothérapeute.

2- (Devenir fermier)

Au début de 1968, cet artiste s'est intéressé à l'écologie et son impact sur la vie de chacun. L'œuvre exposée réunissait une documentation sous forme de photographies et de textes à partir desquels le visiteur pouvait percevoir la démarche de l'artiste et sa relation à la nature. Des projets initiaux concernaient la culture de produits alimentaires et l'observation des comportements des animaux de sa ferme. Il consacra aussi son temps à l'étude d'une exploitation agricole en culture bio-dynamique, à l'apiculture et à l'élevage de chèvres destinées aux concours animaliers. Après avoir longtemps peiné à faire comprendre son œuvre dans l'espace d'exposition, il a abandonné la photographie en 1973 pour se concentrer sur l'écriture d'un journal intime. A la fin des années 70, l'artiste a consacré de plus en plus de temps à élever les vaches de sa ferme et finalement il devint fermier . « Notre vie de fermiers n'a jamais été programmée, elle s'est progressivement imposée ».

3- (Devenir activiste)

Pour ces deux artistes, tout était art. Leur activité artistique consista donc à critiquer le soutien des institutions et des politiciens à la guerre du Viêt-Nam. Ainsi, ils tentèrent de sauver la vie d'un poète révolutionnaire accusé d'avoir assassiné un homme à Trinidad. Quand le poète fut reconnu coupable et condamné à mort , les deux artistes axèrent leur activité artistique sur sa défense. Ils rassemblèrent des artistes et écrivains autour d'une pétition pour obtenir la grâce du poète révolutionnaire par la Reine d'Angleterre. En vain car l'homme fut exécuté le 16 mars 1975. Quand, des années plus tard, je lui ai demandé son sentiment sur cet événement, l'un des artistes a noté que, même si tout est ou peut être considéré comme art, leur projet cessa d'être artistique à ce moment-là , pour devenir cette tentative de sauver une vie.

4- (Devenir politicien)

Parallèlement à sa collaboration en 1969 avec un groupe d'artistes new-yorkais underground, l'artiste s'intéressait à la dynamique des groupes et aux processus socio-politiques.

Ses premières oeuvres qu'il nommait « pièces d'influence » suggéraient discrètement une idée à une personne qui réalisait une pièce sans être conscient d'avoir été influencé. L'aspect manipulateur de ce travail le conduit à s'engager en politique « où l'influence et le concept sont compatibles ». En 1975, il fut élu maire d'un village et eut alors l'occasion de mettre en application son intérêt pour les formes et les structures esthétiques au sein d'un contexte véritablement politique. Il lui est apparu que le village ne saurait survivre fiscalement sur la base des taxes alors en vigueur ; il proposa donc sa dissolution et son rattachement à la ville voisine. A la fin de son mandat de deux ans, la ville avait accepté l'idée et le village cessa donc d'exister.

5- (Devenir travailleur social)

Cette artiste était une de mes amies. Elle se battait avec beaucoup de sincérité contre l'institutionnalisation de sa pratique. Elle avait commencé en exposant des détritus dans une galerie, en faisant attention que les propriétaires de celle-ci n'essaient pas de les ordonner (c'était de toute façon impossible!). Elle faisait des choses incroyables pour aider ses amis artistes (même si cela aussi était parfois impossible !). Quand elle a arrêté de faire de l'art avec des objets, c'était pour s'intéresser de plus près aux personnes qui travaillent dans les lieux d'expositions. En 1991, elle s'est même installée dans un musée où elle a vécu quelque temps. Ce geste d'absorption institutionnelle a provoqué un effet boomerang, et elle a dirigé son énergie vers l'aide apportée à un sans abri qui vivait devant le musée. Après ce projet, elle s'est occupée d'enfants en danger, elle est maintenant assistante sociale.

6- (Devenir professeur de yoga)

Cette autre amie a travaillé comme artiste et critique pendant les années 80 et 90. Pour elle une pratique artistique devait impliquer de média nombreux et différents, dont la performance. Certaines de ses œuvres étaient des installations subtiles et discrètes que l'on pouvait aisément ne pas remarquer. Puis, en collaboration avec son compagnon artiste lui aussi, elle a créé des objets pour l'interaction et la connexion avec les autres. Par exemple, dans un musée ils ont construit un outil de communication à partir de tubes de carton récupérés dans la rue. Les tubes étaient connectés l'un à l'autre au travers du musée, ce qui permettait à deux personnes de communiquer sans se voir. Après l'exposition, les tubes sont retournés dans la rue. Le projet suivant était une série de mobilier pour la pratique du sexe tantrique. Elle avait commencé à étudier sérieusement le yoga durant quatre années à New York, puis encore en Inde. Finalement, elle a quitté le monde de l'art ; elle est partie ouvrir un centre de yoga.

7 – (Devenir médecin)

C'est vraiment de la temporalité des projets que naissent les questionnements. Elle s'était tout d'abord intéressée à la fonctionnalité de certains procédés, de la céramique à l'impression, puis elle a initié une association non-lucratrice comme projet artistique. A partir de là, elle a organisé des groupes de discussion, des forums où les gens pouvaient partager expériences et préoccupations, le dernier groupe parlait de santé. Dans ces forums elle s'intéressait particulièrement à l'amateurisme et la façon dont les gens trouvent des solutions personnelles pour former et donner un sens à leur vie. Mais alors qu'elle recherchait un impact durable sur les participants, elle a réalisé que la brièveté de son propre engagement ainsi que sa position d'auteur amoindrisait sa capacité de contribution à la communauté. En repensant à ces projets passés, elle me dit : « quelque chose qui existe de façon durable ne peut exister dans le milieu de l'art, mais peut être approché de façon artistique ». Finalement, en 2008, elle a commencé comme stagiaire dans une clinique de soins personnalisés. Maintenant elle est employée dans un programme de prévention médicale.

NOTE SUR LA PIÈCE MONTÉE

Au début de la seconde moitié du 17ème siècle, des chef cuisiniers ont commencé à créer des sculptures culinaires pour la présentation et leur consommation pendant des fêtes et célébrations. Réalisées en matériaux comestibles, ces installations fantastiques représentaient des figures allégoriques, des architectures classiques ainsi que des scènes imaginaires. Elles étaient aussi l'apogée de la créativité gastronomique d'un chef et par conséquent très bien documentées dans les livres de recette de cette époque.

Bien que les premières illustrations élaborées de ces plats commencent avec Wright (Castlemaine's Embassy, 1688), Menon (La science du maître d'hôtel, 1750), et Gilliers (Le cannameliste français, 1751), ce n'est qu'au 19ème siècle que les plats atteignent leur apogée. Dans les œuvres d'Antonin Carême (1783-1833) et Urban François Dubois (1818-1901), les recettes atteignent un niveau fantastique jamais atteint auparavant. Parfois construites sur armatures, réalisées en plats salés ou sucrés, ces pièces montées représentaient différentes périodes artistiques depuis le classicisme jusqu'au romantisme. En fait, on pourrait argumenter que ces sculptures éphémères étaient une forme d'écriture de l'histoire développée par des chefs et supposée être consommée par des participants (ceux qui dinent).

Les livres qui représentent ces recettes fantastiques contiennent souvent trois types d'informations : un paragraphe historique qui contextualise le plat, une gravure ou bois gravé le représente, et la recette elle-même.

Comme le note Antonin Carême dans son livre « Le Pâtissier pittoresque » (1815) : "Les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir: la peinture, la sculpture, la poésie, la musique, l'architecture, laquelle a pour branche principale la patisserie."

La plastique culinaire

par

Félix Fénéon (1861-1944)

JADIS

Au XVII^e siècle, les "pyramides de dessert" furent à la mode : sur des gradins ornés de jasmins, d'anémones et de jacinthes s'étagaient une vaisselle précieuse pleine d'oranges du Portugal et de fruits français, de liqueurs, de gelées, de compotes. Des oiseaux chanteurs, des orgues hydrauliques, des jets d'eau de fleur d'orange agrémentaient cet état et, en visite à l'Hôtel de Ville, le roi, comme en témoignent les registres municipaux, s'extasia sur un rocher de confiserie qui "pissait fort haut et en plusieurs endroits".

Le siècle suivant vit la vogue des surtouts en porcelaine et en faïence. Un miroir en occupait le milieu, et sur ce plateau, qu'on enduisait de blanc d'oeuf, le sucre porphyrisé, la mie pétrie, la chapelure, le sable de marbre serpentait en festons diaprés. Autre système: on installait sur la table un gâteau de glaise, plat ou configuré en corbeille, en vase, en motif d'architecture, et on y implantait des pieds d'alouette, des bleuets, des marguerites, fleurs robustes que maintenait plusieurs jours vivantes la fraîcheur de la glaise arrosée. De Lorme, fleuriste du roi, successeur de Desforges (le père de l'acteur et dramaturge), accrut le confort de ces fleurs en enfonçant leur tige dans l'eau de tubes dissimulés. Les fleurs en parchemin, papier, fil de fer et cocons, avaient aussi leurs amateurs.

Le Suisse parisianisé Soleure excella aux paysages arborescents: il leur conférait un aspect hivernal en les givrant de verre pilé. Au moindre courant d'air, ce verre saupoudrait les assiettes. Cazade lui substitua une matière aussi scintillante et point nocive, et comme elle avait la propriété de se dissoudre à la chaleur du banquet, les convives ébahis voyaient le printemps renâtre. Quant aux figurines qui animaient le décor, le céramiste les avait fournies.

Ainsi, tous ces queux se manifestaient ornemanistes, jardiniers et, si l'on veut, peintres.

Cependant Travers, officier de bouche du prince de Condé, s'avisa de peupler ses parcs de table avec des statuettes qu'il modelait lui-même en pâte de sucre et amidon coloré. Pour modeler les siennes, Noël, au duc d'Orléans, remplaça le sucre par du talc que la gomme adragante liait à l'amidon. Datons de ces deux hommes de bouche la naissance de la sculpture expressément culinaire.

La Révolution, au moins en sa période jacobine, négligea la salle à manger. Les recueils de recettes qui parurent en l'an III et en l'an IV sont d'un caractère spartiate. Leurs titres, *La cuisinière républicaine*, *Le petit cuisinier économique*, contrastent avec les titres de tels recueils antérieurs, *Les dons de Comus*, par Marin, cuisinier de Mme de Gessner, *Le cannaméliste françois*, par Gilliers, chef d'office et distillateur du roi de Pologne, duc de Lorraine. (Puisque nous citons de vieux livres, citons aussi les plus récents: *Gourmandinet*, de Mme René Champly, mère du romancier de Nécropolis, et les deux savants in-octavo de Bertrand Guégan, *La fleur de la cuisine française*, qui vient d'obtenir de l'Académie le prix Furtado. Quoiqu'il n'ait pas eu à y traiter le sujet qui nous occupe ici, M. Bertrand Guégan le connaît fort bien. Il s'est prêté à nos questions, et même il a interviewé d'illustres cuisiniers, ses amis, dont il nous a transmis tout frais les dires techniques.)

Au déclin du civisme, le faste reparut. Lebeau réalisa en sucre filé, biscuit, pastillage et nougat, un passage du pont d'Arcole plus décisif que l'opération militaire initiale; et les artilleurs de la grande armée, Marmont, Songis, Lauriston, eurent en Dutfoy

un émule: aux sours de gala, sur ses frêles édifices, un incendie pluricolore et parfumé soudain courait avec mille étincelles à la neige des épaules.

Antonin Carême (il était destiné aux fourneaux de Talleyrand, du tsar, de l'empereur d'Autriche et du roi d'Angleterre) avait ouvert sa carrière éblouissante par des pièces montées qui avaient fait florès sur la table du Premier consul. Ses ouvrages de cuisine proprement dite ne sont pas notre affaire. Mais voici son *Patissier pittoresque* (Didot, 1815): il comporte cent vingt-cinq planches – modèles de pavillons, rondes, temples, ruines, tours, belvédères, forts, cascades, fontaines, cassines, uttes, moulins et ermitages – précédées d'un traité des cinq ordres selon Vignole. Sur quoi, Carême comprit que son génie se traduirait mieux encore en pierre de taille. Décorateur de tables, il serait décorateur de villes. Dans un délire sacré, il établit des esquisses; Mlle Ribaut les dessina; Normand fild et Hibou les gravèrent à l'eau-forte; et de 1821 à 1826, en six livraisons, il publia ses *Projets* – je cite le titre de mémoire –, ses projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg. L'empereur Alexandre en avait accepté la dédicace.

Lourd de laurier, ce constructeur mourut en 1833. Au cours de notre étude, nous renconterons ses descendants spirituels.

LA SCULPTURE DES CUISINIERS

Il sied de distinguer la sculpture des cuisiniers et la sculpture des pâtissiers (ceux-ci plutôt des architectes).

On s'intéressera aux charcutiers une autre fois.

La tâche essentielle du sculpteur-cuisinier réside en l'exécution de socles expressifs sur lesquels installer le plat d'argent qui supporte les pièces froides. Selon la nature de ces pièces, le thème du socle varie. Un cuissot de chevreuil motiver, pour un cuisinier terre à terre, quelque site forestier parcouru de chasseurs, de chiens et de bêtes fauves. On peut spéculer sur un rapport moins direct: et, par exemple, un chaud-froid de turbot aurait pour assise l'histoire du roi Candaule. Enfin, le cuisinier idéologue procédera par allusion et soumettra aux convives une énigme plastique, au risque de leur fatiguer l'esprit et l'estomac.

Et la pièce que hausse le socle aura droit à une parure suprême faite de hâtelets histoiriés fichés dans sa masse comme les flèches dans les chairs de Saint Sébastien ou comme des épingle dans un chapeau.

En Russie, les cuisiniers s'évertuaient à travailler la glace vive: le caviar est meilleur dans un bloc taillé en forme de cygne ou d'ours. Le chef Édouard Nignon se rappelle s'être gelé les doigts à sculpter deux Hercules arc-boutés sous une vasque de glace, aquarium de poissons chinois. Dans l'iceberg inférieur s'enclavait un immense bassin de cristal où déferlait le champagne. Une louche y plongeait qui manœuvraient à tour de rôle les buveurs pour maintenir toujours pleine leur coupe dix fois tarie. Des ampoules, tapies comme des crabes aux anfractuosités, criblaient de feux électriques ce colossal diamant fondant. Or, ceci se passait à Moscou, chez Ivan Abramovitch Morosoff que nos lecteurs connaissent, sinon comme amphitryon, du moins comme collectionneur: c'est lui qui possédait la galerie (Bonnard, Cézanne, Cross, Degas, Denis, Derain, Van Gogh, Maillol, Henri Matisse, Marquet, Monet, Picasso, Pissarro, Renoir, Roussel, Signac, Vlaminck, Vuillard, etc.) nationalisée sous le nom de Musée occidental no 2 par la République des soviets.

TECHNIQUE DE LA SCULPTURE DES CUISINIERS

L'exécution d'un socle est coûteuse. Elle demande parfois un mois de labeur, qu'auront précédé des semaines de méditation. Depuis 1914, rares sont les hôtes qui peuvent offrir à leurs invités tant de luxe. Aussi les grands cuisiniers-sculpteurs ont-ils (après fortune fait), rendu leur tablier et leur ébauchoir.

Victor Morin s'est retiré en Bourgogne, et Philéas Gilbert à Couilly, par Pont-aux-Dames; le bon Breton Le Sénéchal, qui officiait chez le duc de la Rochefoucauld et dont les maximes culinaires sont, elles aussi, immortelles, s'est retiré à Pontivy. Édouard Nignon, que les plus notoires fourchettes applaudirent à Paris (Larue), à Londres (Claridge), à Vienne (Trianon), à Berlin, en Russie, en Italie, se soigne (on lui fit, l'an dernier, l'ablation d'un rein) et, auteur déjà de *l'Heptameron des gourmets*, songe à écrire ses mémoires. Auguste Escoffier, par qui fut nourrie la cour d'Angleterre, voyage sans but professionnel. Sur plusieurs, nous sommes moins renseignés. Que fait François Marrec, qui naguère avec ses fleurs de cire humiliait les naturelles? Et cet autre, duquel je ne sais plus le nom, auteur d'une statue d'Antonin Carême, destinée aux Halles centrales et que le Consiel municipal refusa, le punissant à juste titre d'avoir abandonné, comme moyen d'expression, la graisse?

Car c'est en graisse (sur une armature de bois et de carton) que les socles se construisent. Mêlez dans le chaudron installé sur bon feu un tiers de graisse de rognons de mouton, un tiers de cire vierge, un tiers de paraffine (celle-ci blanchit la graisse et lui ôte toute odeur). Ou encore, et la mixture aura une élasticité louable, faites fondre un kilo de panne de porc et la mêlez ensuite à ces quatre substances qui auront chauffé ensemble: cire vierge, une livre; sperme de baleine, 250 gr; stéarine, 250 gr.; paraffine, 250 gr.

Et si vous voulez donner de l'éclat au socle que vous venez de modeler dans cette pâte ou de tailler dans un bloc de riz ou de semoule, voici la recette d'une brillantine. Vous dissolvez dans un verre d'eau 125 gr. De gomme arabique ou de gélatine. Vous en badigeonnez un morceau de la dernière vitre cassée par le marmiton. Après avoir séché la couche à l'étuve douce, vous la grattez. Des pellicules s'en détachent que vous tamisez et pouvez teindre.

Est-on trop pressé pour entreprendre une sculpture profonde, consent-on un effet superficiel, l'amidon, la gomme adragante et la pareffine, malaxées des paumes et du rouleau, vous munissent d'une pâte analogue d'aspect B celle des pastilles de Vichy et aussi ductile que celle du pain azyme. Vous la moulez en rosaces, macarons, perles, etc., ou la roulez en boudins qui seront des nervures, ou la modelez en personnages. Après quoi, vous rangez et fixez ces motifs sur un tulle. Vous disposez ainsi d'une bande malléable qui, appliquée sur un mandrin cylindrique ou tronconique, vous aura vite fourni un socle.

Dans le langage des cuisiniers, l'opération ici décrite est le "pastillage"; la bande, produit de cette opération, est dite aussi "pastillage". Chez les pâtissiers, qui dans un instant vont confectionner des objets avec une pâte à base de sucre, nous retrouverons ce même mot.

Aux socles convient une ornementation de fleurs. Elles se font pétales à pétales. Copistes stricts, ces messieurs prennent en plâtre la mince et courbe empreinte d'un pétales, ou creusent sa forme dans du bois ou dans un tubercule; ils coulent de la cire dans l'une ou l'autre de ces matrices, puis groupent en corolle les épreuves. Les roses et les camélias d'Auguste Escoffier ont servi son renom, qui a des causes plus légitimes. Ou bien, sans tant d'embarras, entre le pouce et l'index, on aplatis en pétales des boulettes de cire. La cire a été colorée d'avance; sinon, on la teint après coup, à la détrempe, à l'aquarelle. Une touche de vernis à tableaux avivera son lustre.

L'ARCHITECTURE DES PÂTISSIERS

On voit aux vitrines des pièces montées sommairement faites de pain de Savoie et de nougat. Il ne faut pas juger sur ces spécimens l'architecture des pâtissiers, ni sur ce gâteau de noce qui fut servi au palais de Buckingham, en février 1922. Haut de deux mètres presque, il pesait, à vingt kilos près, trois quintaux. Mais quoi, le Gambetta de la cour du Carrousel ou le lion de la place Denfert pèsent encore davantage. Plutôt, on célébrerait la compagnie du Midland-Railway qui sans accident transporta ce monstre d'Édimbourg, où il naquit à Londres où la princesse Mary et le vicomte Lascelles le mangèrent.

Laissons cela, et observons comment procède un pâtissier conscient de son rôle.

Il établit un plan d'architecte, grandeur nature, pour l'ensemble de l'édifice projeté, puis le plan minutieux de chacune de ses pièces constitutives, ou "panneaux". Sur la feuille où il vient de dessiner, il applique une lame de verre qui lui maintiendra sous les yeux les épures et servira de support à la fabrication des panneaux. Ceux-ci auront la minceur d'un carton et le format, au plus, d'un paquet de cigarettes plat. Leur substance sera la pâte royale, mélange de sucre et de blanc d'oeuf. D'un cornet à bec étroit, l'artiste, avec circonspection, fait couler ce mucilage sur le verre – un peu comme une Javanaise verse la cire protectrice sur l'étoffe dont elle veut faire un batik. La pâte royale suit, à la façon d'un pinceau, les droites et les méandres du dessin visible à travers le verre, et se fige, durcit. Une secousse imprime à la lame transparente décolle de sa lisse surface le panneau qui y adhérât à peine. Ce panneau, maintenant disponible, enferme dans son cadre rectangulaire tels et tels éléments des faces ou de la toiture – soit pleins, soit à claire-voie comme le lacis qu'appliquent sur un mur nu les treillageurs-rustiqueurs (ainsi se désignent eux-mêmes, bizarrement, certains industriels du treillage rustique). Quand le pastillage est terminé, que tous les panneaux sont prêts, notre homme se reporte au plan général et, selon ce plan, les agence et les échafaude. Avec la même pâte royale, il les rejoindra. L'édifice est là, léger, comme un filigrane, instable, en apparence, comme un château de cartes, mais équilibré et rigide.

L'AVENIR

Les sculpteurs et architectes à toque blanche ont vu passer mainte émeute d'art sans en être troublés et leur idéal reste académique. La collaboration de ces exécutants adroits avec les sculpteurs et architectes proprement dits, que nous supposerons moins routiniers, serait sans doute heureuse. Quand ceux-ci auront doté chaque village d'une statue commémorant la guerre et fini de raccommoder les provinces envahies, le chômage affligera leurs corporations. Pourquoi ne s'accointeraient-ils pas avec les gens de cuisine, à qui ils fourniraient des idées et des maquettes? Ce que nous reprochons aux œuvres d'art, c'est leur durée impertinente. En graisse de mouton ou en pastillage, et parées ainsi du charme des choses périsposables, elles nous trouveraient enclins à les aimer, même imparfaites. Mais est-il sûr qu'elles disparaissent? Déjà de pieux collectionneurs recueillent les spécimens anciens de la plastique culinaire. Il y aura dans les musées la section des pièces de pâtisserie, ville en miniature protégée par des globes de pendule lutés à leur piédouche.

Bulletin de la vie artistique,

julliet-août 1922.

Biographie de Félix Fénéon

Connu pour ses qualités de critique d'art, Félix Fénéon fut un dénicheur de talents en son temps. En matière de talents littéraires, il fait connaître Arthur Rimbaud et ses 'Illuminations' (1886) alors qu'il est rédacteur pour la revue 'La Vogue'. Également rédacteur de la revue 'Blanche', il publie Verlaine, Mallarmé et Huysmans. Esthète, il est fervent défenseur de l'impressionnisme et du néo-impressionnisme. Là aussi, il fait la promotion de jeunes artistes tels que Seurat, Pissaro et Bonnard. Ses opinions politiques n'en restent pas moins célèbres. Partisan des idées anarchistes, il fonde 'La Revue Indépendante' (1884) et collabore également aux revues 'L'En-Dehors', 'La Renaissance' et la 'Revue Anarchiste'. Cependant, ses opinions lui vaudront quelques déconvenues. Accusé lors du Procès de Trente, dont le but était de mettre fin aux agissements de la mouvance anarchiste, il sera finalement acquitté. Outre, son importance en tant que critique d'art, Fénéon est considéré comme l'un des pères de la brève. Un prix, suite à un legs de l'auteur à la Sorbonne, porte aujourd'hui son nom et permet de laisser leur chance à des auteurs jugés prometteurs.