

BOUCHÉES DOUBLES

BANQUET | ARLES | MMXVII

Banquet #18

BOUCHÉES DOUBLES

donné le 9 juin 2017
aux Alyscamps à Arles

et servi à la française en ambigu
pour l'École nationale supérieure
de la photographie.

Il est adressé aux diplômés 2017.

◇

Il est réalisé dans le cadre
du projet A.B.C.D.

par **Pauline Assathiany,**
Manon Boyer, Julie Hrnčířová,
Audrey Legerot, Mickael Rava
& Gaël Sillère
& par **Fabien Vallos** dans le cadre
du projet **Devenir-Dimanche**

◇

A.B.C.D. (aliment - boisson
- condiment - document) est
un projet de recherche sur la
représentation des pratiques
alimentaires. Pour l'année 2016-
2017 il a pris la forme d'une série
informelle de dîners et de six
expositions de 12 images sur la page
Instagram du projet (https://www.instagram.com/hors_d_oeuvres/).
Enfin il prend la forme d'un
banquet pour 200 convives et de
l'édition d'un journal de 8 pages
publié à 200 exemplaires.

◇

Il s'agit de proposer une réflexion
sur le sens contemporain du terme
fourniture (*chrématistique*) pour penser
les mutations de nos habitudes
alimentaires. Et proposer une série
de réflexions sur le sens même des
termes *aliment*, ou encore *trophée*
dans la pensée aristotélicienne, le
sens du terme chrématistique et
fourniture, le sens de cette lente et
profonde séparation pour l'être d'avec
l'aliment. Il s'agit de le montrer à
partir de différents éléments majeurs
de la pensée : le premier a consisté à
remplacer le sens de la chrématistique
par l'économie (autrement dit la
privatisation systématique du réel), le
deuxième a consisté à oublier le sens
de l'aliment pour ne le penser qu'à
partir de l'industrie, le troisième a
consisté à séparer c'est l'œuvre de la
pensée philosophique les concepts
d'aliment et d'élément au point que
nous sommes incapables d'en penser
les conséquences, le quatrième, est
l'incapacité systématique que nous
avons d'ouvrir l'alimentation à des
processus analytiques et le cinquième,
consiste à saisir les systèmes de
représentations (littéraire et artistique) :
il s'agit en somme d'une forclusion
assez radicale qui exclut l'aliment
de tout rapport philosophique,
métaphysique, esthétique et
artistique parce qu'il maintiendrait
ou contiendrait encore un déficit
métaphysique. Ce défaut métaphysique
est la fondation du concept de
consommation.

◇

Menu

1. salade de poivrons
2. *tzatziki* à l'origan
3. carottes à la fleur d'oranger
4. olives
5. *horiatiki salata*
6. *houmous*
7. confit d'oignons à la fleur d'oranger
8. confit de poires, framboises et fenouil
9. tarama de poutargue
10. anchoïade de Crozes
11. *salsa verde*
12. salade de lentilles
13. ricotta fraîches aux herbes
14. œufs & 15. guindilles
16. *morretum*
17. bonites grillées
18. terrines de porc aux herbes & à la myrte
19. tomme de chèvre
20. amandes
21. salade d'oranges
22. yaourt grec
23. confitures de fraises & 24. confitures d'abricots
25. brioches & 26. tous les pains que l'on a pu trouver
27. fruits frais
28. *Trimma*
29. huile et citrons













LES HARPIES DE L’APÉRO

Ça jase comme ça se goinfre, on racle le tzatziki du bout du doigt un verre de rouge dans l’autre main, pas de manières. On s’étouffe dans le pâté en riant la bouche pleine, vautrés dans des canapés de seconde main ça ricane et ça s’empiffre de toasts qui filent tout droit dans le gosier. Ça se rassemble hiver comme été pour parler Platon et anthropocène du persil entre les dents. On dira aussi des choses intelligentes. Nous avons été géniaux de flemmardise et dans notre procrastination nous aurons trouvé quelques pépites dans la Suze. Des compagnons se joindront à nous pour faire sauter des capsules de bières qui deviendront cendriers de fortune tandis que nous en siphonnerons goulument le contenu. Entre nos griffes expertes naîtront des mets divins que nous ne finirons jamais par pur plaisir de voir une table encore pleine le ventre plein. Pastillas, confit de canard et moussaka. Nous finirons roties, pintades que nous sommes, à force de piailler sur autrui. Bon enfant, malgré nos défauts, les harpies aux grands cœur vous souhaitent bon appétit.

◇

KFC

Mangeons du canard à l’ère du poulet, on empile les boites, on met les doigts dans les opercules, on tord le métal. Festin de conserve coulé dans le mortier. Le ventre plein comme la gamate, on envoie tout ça dans l’atmosphère faire des vœux devant des étoiles filantes de gras de poulet qui tombent, on ramassera des *wishbone* à la truelle ; la planète est une tomate séchée joliment brillante d’huile et sans eau.

◇

FRIANDISE

Trop de sucre et de couleurs ont rendu ma langue comme une pelle à tarte. Ce soir on mange notre fil d’actualité. J’ai bouffé trop de Pauline, ça *scroll* dans l’œsophage. Ça piaille à la télé. Je suis un gâteau au citron. Ma photo colle au palais. Bois du vin pour me faire fondre, m’avale tant bien que mal. On amène Le Pen sur la table, un bon coup de couteau dans la génoise. Lèche la chantilly sur son

front, Coluche reste intact. Je rentre chez moi vomir des arômes.

Gaël Sillère
◇

PIÈCES MONTÉES

9 jours de constructions alimentaires, arhitectures d’infortune luxuriante. Pour l’inspiration, contre l’ennui, les repas photographiés d’un esprit tourmenté et affamé. Banquet des yeux, très vite détruit sans ambition particulière. Architectures des splendeurs françaises, arlesiennes, ou constructions tremblotantes de misère. Constructions de fortunes. Voyez comment je mange ma fortune.

Audrey Legerot
◇

ICONOPHAGIE

La représentation qui se dévore et qui s’assimile signifierait que nous pourrions absorber dans l’image une teneur, pour partie, substantielle du sujet. C’est littéralement ce que l’on nomme une *hostie*. *Hostia* en latin a le sens de la victime que l’on doit absorber pour expier. Son sens plus tardif – autrement dit chrétien – signifie l’offrande de son corps à la consommation eucharistique. Le verbe latin *hostire* signifie frapper. La représentation qui se dévore maintient une forme archaïque de la production d’une hostilité. Or ce que nous croyions est que la ritualisation de son absorption pourra être en mesure d’expier ce qui est pensé comme hostilité. La racine archaïque du teme est *ghos* dont les dérivent les termes d’hôtes, d’hospitalité de l’hostie, mais aussi du *guest*. Il y a quelque chose derrière cette racine qui dit un acte particulier de manger. Il s’agit d’absober rituellement la différence pour que l’autre ne se maintienne plus comme un étranger. Les hosties sont les images rituelles et silencieuses de notre férocité. Au IX^e siècle on se plaignait d’une *iconophagie* : elle consistait à gratter les images et à mélanger cette poudre dans les hosties et le vin. Une manière d’absorber un peu plus l’autre et sa destruction.

Fabien Vallos
◇

FILA AUX FROMAGES

Mettre dans un plat à tarte une feuille de papier cuisson. Tapoter chaque feuille qui sera utilisée avec un peu d’huile d’olive. En mettre sept l’une sur l’autre. Puis couvrir avec la préparation de fromages : moitié fromage blanc bulgare ou fêta ou mois caşcaval ou fromage de brebis et un jaune d’œuf. On peut y ajouter une herbe, par exemple de l’estragon. Puis couvrir à nouveau avec sept feuilles de fila. Enfournier à 200° et surveiller la cuisson. Retirer quand les feuilles du dessus sont dorées. On peut aussi la faire à la viande hachée préparée avec quelques morceaux d’oignons et des pignons de pin venant d’Espagne. On peut aussi la faire en parts individuelles présentées sous forme de triangle.

Pauline Assathiany
◇

HORS D’ŒUVRE

La tradition de la pensée occidentale a consisté à penser une étrange relation entre plaisir et consommation, puis ensuite une étrange différence dans la fondation du concept de plaisir. La langue grecque dit un *hèdonè* comme figure du plaisir et un *kharis* comme une autre figure du plaisir. Mais qu’elle est leur différence ? Le premier terme provient d’un autre mot *èdus* qui dit ce qui est doux et suave comme aliment, boisson, odeur, parole, son, image qui procèdent d’une « pénétration » de l’être. Cela suppose que ces éléments pénètrent et soit absorbés et consommés par le corps pour produire cette forme de plaisir. Il y a donc un plaisir comme consommation et absorption des éléments. En revanche le second terme provient d’une racine archaïque *Xəp* qui signifie « briller ». Dans ce cas l’élément (qu’il soit alors aliment, boisson, odeur, parole, son ou image) ne pénètre pas le corps de l’être, mais vient s’y réfléchir pour le faire briller. L’être *charismatique* est alors celui qui serait en mesure de prendre du plaisir sans consommation ni destruction d’aucun élément ni même sans pénétration de son propre corps. Il y aurait alors deux visées pour l’être comme plaisir, une visée hédoniste et une visée charismatique. Leur diférence est à ce point fondamentale qu’elle change à la fois l’histore métaphysique

de la consommation des éléments du monde et l’histoire de l’appréhension des œuvres d’art. C’est alors une différence du concept de consommation, celle de l’absorption qui demande alors que nous soyons en mesure de garantir cette destruction (la possession) et d’une consommation comme non absorption qui demande que nous maintenions l’œuvre ou l’élément tel qu’il est, inchangé. C’est alors la différence entre une histoire de l’œuvre qui suppose une absorption de l’élément ou bien ce qui sera théorisé dans la pensée kantienne comme un *plaisir désintéressé*.

L’histoire de l’œuvre est alors systématiquement éloignée d’une histoire matérielle de l’être et du corps pour être tenue dans une histoire économique de la consommation. C’est cette crise qui est à l’heure dans l’histoire moderne de l’œuvre et qui est à l’œuvre dans l’histoire moderne des relations entre aliment en art, et dans l’histoire moderne de la représentation de la consommation. C’est à la fois ce qui se donne à voir dans chacune des six pages du présent journal et dans l’épreuve ouverte de la consommation, par plaisir, du banquet.

Fabien Vallos
◇

◇
www.instagram.com/hors_d_oeuvres/
◇

Remerciements à l’ensemble du personnel de l’école et l’ensemble des étudiants.
Remerciements à Pauline Assathiany, Manon Boyer, Julie Hrnčířová, Audrey Legerot, Mickael Rava & Gaël Sillère
Remerciements à Mathieu Gardiola & Johann Villedieu.
Remerciements à la Ville d’Arles, au site des Alyscamps & au Picador.



Journal édité à 200 ex.