

# Les artistes remettent le couvert

De nombreux peintres peignent, moulent, modèlent et cuisent des plats. Ils dressent la table pour le plaisir de découvrir les joies du feu et du four. Pour explorer de nouveaux supports. Ils créent des pièces uniques ou des séries limitées, à collectionner ou dans lesquelles manger, souvent plus accessibles à l'achat qu'une toile. Les artistes travaillent avec des potiers et déclinent leur univers sur terre cuite, comme Braque, Derain et Miró à leurs heures. D'autres se servent de la table pour dresser de véritables banquets sculptés, démesurés, exubérants et parfois déconcertants. **BARBARA TISSIER**

**S**i Matisse n'a jamais peint d'assiettes, la Maison Matisse (tout récemment fondée par les héritiers du peintre) a demandé à la designer Marta Bakowski de créer la collection La Musique, inspirée par le tableau éponyme de 1939. Le peintre Jaber al Mahjoub dessine ses silhouettes au feutre pour céramique et peint poissons et ânes fumant, sur des assiettes de 30 cm de diamètre. Emmanuelle Renard peint aussi sur assiette son luxuriant monde baroque. Sophie Sainrapt déploie les élans jubilatoires d'Éros, et réalise une série de variations autour de Bosch ; une autre sur le « jardin de Monet ». C'est Michel Pelloille qui l'a initiée à la céramique de peintre. Xué Sun façonne ses assiettes à la main, « comme des sculptures en bas relief », d'abord « pour [sa] propre cuisine ». Puis un collectionneur lui commande un service complet. En un an, elle réalise alors une centaine de pièces. « Après avoir fait beaucoup d'essais pour trouver [sa] technique et [sa] liberté. » Y flotte un monde marin peint « comme sur une feuille d'aquarelle ». « La nature a toujours plus d'inspiration que nous. »

## MANGER DANS UNE ŒUVRE

Si les assiettes, toiles de céramique, sont parmi les éléments de table favoris des artistes, d'autres pièces sont particulièrement sculpturales. Dès le <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, les salières prennent des formes de cavaliers et de joueurs de cornemuse. Le service à thé se prête aussi à l'enchantement et aux variations de forme. Tout un bestiaire merveilleux y prend vie. À la théière « dragon », chinoiserie du <sup>xviii</sup><sup>e</sup>, succède la théière « hippothé » de Nolwenn Bruneau et son sucrier à tête de taureau. Le céramiste californien Adrian Saxe reprend les courbes légumières de la « bouilloire à bascule courge » de Cristofle pour sa « théière aubergine » presque cent ans plus tard. Dans l'exposition « À table », le musée national de Céramique présente une autre pièce quelque peu oubliée de nos tables : le surtout. Pièce imposante de décor,

support pour épices et condiments, le surtout garnit et structure. Il marque la spectacularisation de la table, lieu de mise en scène exubérante, lieu de compétition et de démonstration de pouvoir.

Un véritable hameau de chaumières en faïence est disposé sur la « table du fruit » des filles de Louis XV. Au <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, ce sont des danseuses en biscuit de porcelaine inspirées par Loïe Fuller, habillées d'un drapé Art nouveau très « muchesque », qui animent le centre de la table. Des statuètes que rappellent celles de Chris Antemann. L'artiste parodie les figurines de porcelaine aux perruques poudrées du <sup>xviii</sup><sup>e</sup>. Séduction, insouciance, volupté et trop-plein de sucre. Ses saynètes forment presque à leur tour un surtout de table, lui-même composé d'une tablée festoyant, une certaine mise en abyme du banquet « à la française ».

## DÎNETTE ET ASSIETTE PARLANTE

Service à la française ou à la russe. Étiquette, bonne conduite et bonnes manières. Plats à partager ou assiettes individuelles. Dis-moi dans quoi tu manges, je te dirai qui tu es. La table est le lieu d'une norme que les artistes aiment subvertir. Et si la table est une scène de théâtre bien réglée, elle est le lieu de la sociabilité mais aussi du politique. Mo Laudi et Zhuo Qi sont à l'origine d'un service de table particulier intitulé *I Love Black People*. Ils peignent sur leurs assiettes des slogans antiracistes, en anglais et en chinois, dans l'intention d'y organiser un dîner. Les convives découvrent ainsi les messages au fur et à mesure qu'ils vident les assiettes. Le repas devient performance et le politique surgit dans un moment de convivialité. Ils réinterprètent les ●●●

▬ Xué Sun - *Carottes* - 2014 - porcelaine - 100 × 12 × 15 cm

▬ Corinne Borgnet - *Le Dernier Souper* (détail) - 2019 os et Jesmonite - dimensions variables © Atelier Find Art

▬ Laurie Karp - *Cascade-festin (soupière)* - vers 2020 faïence émaillée - 13,5 × 36 × 20 cm © Stanley Sagar



## À TABLE ! ♦ PANORAMA

« assiettes parlantes » du XIX<sup>e</sup>, outil de satire, de résistance mais aussi de propagande. Si des rapports de force s'expriment à table, elle est aussi le lieu de la domesticité. De la sage dinette en porcelaine à la liste de mariage, le service de table fait écho à l'archétype de la bonne ménagère. Laurie Karp le confie : « Un service à thé me ravit, mais je prends un malin plaisir à le détourner. » On rencontre d'ailleurs beaucoup de femmes parmi les artistes qui ravivent, subvertissent et parfois dynamitent les arts de la table. Délicatement trash. Elles explorent aussi le rapport au corps, à la consommation et à la nourriture. Jessica Stoller marie le féminin idéalisé au grotesque. Ses bustes de femmes, excessivement ornés, croulent sous les assiettes, et se noient sous les rubans et le glaçage au sucre. Symboles de frivolité et de servilité.

### PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS...

La symbolique est parfois toute personnelle et liée à une mythologie intime. Pour Susan Nemeth, « les tomates et les poivrons rouges, incontournables de la cuisine hongroise, sont synonymes d'enfance ». Tout comme Marlène Mocquet, elle modèle beaucoup de fruits, sûrement influencée par une mère, peintre amateur de natures mortes, qui dans les moments difficiles « s'est réfugiée dans les galeries de peintures baroques ». Elle reconnaît aussi l'influence d'une symbolique religieuse qui infuse largement l'histoire de l'art : « figue symbole de pudeur, citron de virginité ». Et bien sûr la pomme, « fruit défendu de la connaissance ». Beaucoup de ces symboles repris par les monothéismes sont hérités de mythes antiques. La pomme est le fruit de la discorde tenu par les avant-bras porte-couteaux de Françoise Quardon. Ses « Délices des Harpies » empoignent le fruit du jardin des Hespérides et un poignard sanglant, sacrificiel.

Les banquets céramiques les plus fous ont souvent des allures de bacchanales. Corne d'abondance et opulence. L'imaginaire du conte de fées (dont les archétypes ne sont jamais loin de ceux des mythes) souvent sollicité réveille tout un imaginaire collectif. Laurie Karp met en place un festin barbare pour les « faims de loup ». Avec ses créations, elle questionne l'ambiguïté de la chair : manger et être mangé. C'est tout l'imaginaire anthropophage des contes qui est convoqué. Hansel, Gretel, Petit Poucet et Chaperon rouge autour de la table. Elle manie les projections, s'interroge sur l'innocence et la porosité entre l'humain et l'animal. Elle évoque la peur et le plaisir enfantin à se faire peur. « Je joue ! » Sur un plat, dans une coquille d'huître d'eau douce, se recroqueville un lièvre ou un bambin. « C'est un plateau de fruits de mer d'un autre genre ! » Malice et fantaisie à tous les étages.

#### À VOIR ET À ENTENDRE :

« À table ! Le repas, tout un art » jusqu'au 6 juin au musée national de Céramique à Sèvres (92)

« Le goût de l'art, l'art du goût » jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre au château du Rivau (37)

« Les Petits plats dans les grands » jusqu'au 6 juin, galerie Aveline à Paris (8<sup>e</sup>)

Colloque « À la table des artistes » : école de printemps en histoire de l'art, du 21 au 25 juin, université de Reims Champagne-Ardenne (51)

### ATTRAPE-L'ŒIL ET PANIER PERCÉ

Jouer avec les apparences et le vraisemblable est un des tours préférés des artistes de la table. « C'est jouissif quand c'est à s'y méprendre », lance Laurie Karp. Bernard Palissy, fantasque potier émailleur de la Renaissance, remplissait déjà ses assiettes trompe-l'œil de fruits, mais aussi de serpents ! Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les « attrapes » rivalisent de réalisme : quartiers d'œufs, olives rutilantes, bouchées de pâte feuilletée et noix concassées. Il faut surprendre et il faut se faire prendre ! La « terrine surprise » en forme de chou cache un petit escargot, les feuilles de la laitue croquante semblent fraîchement froissées. Un sens de l'illusion que l'on retrouve dans les desserts hyperréalistes de Shayna Leib. Un sens du détail qui rend plausibles les fruits imaginaires de Kaori Kurihara. Un goût pour la farce qui se manifeste dans les mille-feuilles et assiettes garnies du duo Bachelot & Caron. L'autre jubilation de l'artiste est parfois aussi de rendre l'utilitaire inutilisable. Tonneau des Danaïdes, la coupe percée ne se remplit jamais, tandis que la corbeille de fruits de porcelaine ne peut se vider. Avec ses bols « cascade » qui coulent et dégoulinent, Laurie Karp crée des contenants qui ne contiennent pas. Des éléments « en transformation » inspirés de la forêt de son enfance. « Tout est possible, la soupière peut devenir cascade ou brûler comme une forêt. »

### ET À LA FIN TOUT LE MONDE MEURT !

Inconstant, le fruit est symbole de vie mais aussi de vanité. Juteux et brillant, il se décompose jusqu'au pourrissement, illustration de l'impermanence du corps et de l'inéluctable finitude de la vie. Loufoques, les vanités en céramique de Saverio Lucariello mélangent fruits et têtes coupées. Susan Nemeth cite pour référence « les fruits abîmés, déformés, en décomposition de Luis Egidio Meléndez ». Elle aime aussi les « signes de vulnérabilité, de fragilité, d'imperfection ». Et ses fruits, d'une parfaite porcelaine lisse, comportent des défauts, des traces de doigt, de flétrissures, des enfoncements. Ils sont plus près de l'humain que du fantôme. « La fabrication manuelle humanise l'objet. » Certains de ses compotiers, funambules à l'équilibre fragile, sont montés sur pieds hauts. « Pour qu'ils aient l'air en danger, sur le point de vaciller. » La fragilité, c'est aussi ce qui anime *Le Dernier Souper* de Corine Borgnet, présenté, après une première version à la galerie Valérie Delaunay, en version XXL au château du Rivau. « Cette fois, on est treize à table ! » Si la cène précède la mort, elle annonce aussi la résurrection. Et sur la table aux allures de ruines archéologiques : une vaisselle de résine calcaire, plus proche de la pierre donc que de la terre. « J'aime les matières non nobles. » De cette similité céramique s'envolent des squelettes d'oiseaux et des libellules tout en os. Un bestiaire de carcasses qui entame une danse plus jubilatoire que macabre, une envolée réjouie. Les rebuts disqualifiés, prêts à être jetés, s'extirpent des assiettes. « Les déchets du repas reprennent vie ! » Ranimés, ils saisissent leur « seconde chance ». Grâce à l'art, la vie est toujours plus forte que la mort. ●



Anna Barlow - *Ce n'est pas de la tarte*  
2018 - porcelaine, porian, faïence, émaux  
environ 60 cm © Jose Esteve