

Émotions, sensorialité et art contemporain

La nourriture comme vecteur d'expérience esthétique

Athina Masoura
Université Toulouse - Jean Jaurès

Depuis quelques décennies, le sujet de la nourriture dans la création artistique ne se limite pas à une simple représentation visuelle. De nombreux artistes utilisent la nourriture comme matériau à part entière, et cela depuis la seconde moitié du xx^e siècle. Parmi les exemples les plus marquants, figurent Dali, Duchamp, Dada, les Futuristes, Fluxus et Daniel Spoerri, Meret Oppenheim, Joseph Beuys, Marina Abramovic, Rirkit Tiravanija, Jon Rubin et Dawn Weleski. On y trouve des aliments crus, cuits ou pourris, composant des œuvres dont la matérialité affecte le spectateur sur les plans cognitif et affectif. Ces réalisations s'inscrivent dans une volonté générale, que nous observons depuis les premières avant-gardes, d'explorer des univers esthétiques inédits afin d'engager sensoriellement le spectateur et d'augmenter son implication émotionnelle vis-à-vis à l'œuvre.

Notre intérêt dans le présent article se portera sur des pratiques artistiques qui délaissent l'hégémonie du visuel au profit de la multisensorialité et de la proximité, situant la nourriture au centre de l'expérience offerte. Dans des œuvres, telles que *Food* de Gordon Matta-Clark, *Sans titre (Pad Thai)* de Rirkit Tiravanija (lieux de convivialité), les *Candy Stacks* de Felix Gonzalez-Torres (objet sculptural à consommer) ou encore l'installation *Al Pomodoro* de Nicolas Aiello (objet invisible, mais perceptible) la nourriture participe au renouveau de l'expérience esthétique et efface la dichotomie entre le spectateur et l'œuvre. Ce qui importe est leur manière de créer un « micro-territoire

relationnel¹ » et sensoriel dans lequel « l'organisme et l'environnement coopèrent pour instaurer [une] expérience, au sein de laquelle les deux sont si intimement intégrés que chacun disparaît² ».

Cette prise en compte de la corporéité du spectateur qui vit une situation – se nourrit, discute, partage un moment convivial – suppose que notre analyse considère également les dimensions sensorielles, émotionnelles et sociales de l'expérience offerte. En prenant appui sur des œuvres qui explorent la nourriture comme un lieu de connexion sensible et poétique, l'enjeu sera d'explorer à la fois la manière dont le sujet conçoit l'expérience esthétique à partir de son corps et de ses sens et l'influence que l'œuvre a sur lui. Comment ces espaces de vie implantés dans l'espace « sacré » de l'exposition augmentent-ils l'implication émotionnelle du spectateur vis-à-vis de ce qui s'y déroule ? De quelle façon l'expérience d'un repas peut-elle se transformer en espace esthétique ? Comment, malgré sa matérialité invisible, l'odeur se transforme-t-elle en lieu d'habitation, en espace fictionnel qui nous permet de nous évader de notre quotidien ? Quel lien avec notre mémoire et nos émotions ? Dans quelle mesure ces expériences sensori-émotionnelles questionnent-elles notre rapport au corps, à l'identité et au monde ?

Pour répondre à ces questions, nous allons opter pour une analyse pluridisciplinaire faisant appel à la théorie de l'art, aux *Food Studies* et aux neurosciences en étudiant en parallèle un corpus d'œuvres contemporaines qui nous serviront d'appui théorique. Cette approche nous permettra

1 Nicolas Bourriaud, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Presses du réel, 1998, p. 33.

2 John Dewey, *L'Art comme expérience*, Paris, Gallimard, 2010, p. 107.

d'étudier la nourriture en tant que fiction artistique et territoire affectif qui façonne notre expérience esthétique.

Art, nourriture et interactions sociales

Dans un premier temps, nous allons étudier la nourriture au sein des réalisations dont le but est de créer des lieux d'échange et de convivialité. Ces œuvres, sous forme de repas et des rencontres culinaires, s'éloignent de l'objet sacré et de l'expérience distanciée au profit de la proximité et de l'art relationnel, modulant une expérience esthétique socialisée.

En effet, dans la plupart de sociétés, le fait de « manger ensemble » tient une place importante dans la vie collective, car le repas est un moyen de se relier aux autres par le partage de pratiques³.

Le repas correspond bien à une fonction biologique, mais son organisation est *un fait social*. Le lieu, mais aussi les personnes avec lesquelles on mange, relèvent de facteurs sociaux⁴.

Jacinthe Bessière parle de patrimoine alimentaire en faisant référence à « l'ensemble des éléments matériels ou immatériels des cultures alimentaires, reconnu par la collectivité comme un héritage partagé⁵ ». Les convives d'un repas adoptent ainsi un comportement qui se différencie selon ce patrimoine (manières de tables, symbolique des aliments, formes de sociabilité, valeurs, objets utilisés, etc.). Elle précise aussi que cet héritage n'est pas un simple « outil transmis, figé et stable », mais une « construction sociale⁶ ». Cette remarque ajoute une dimension dynamique au repas qui devient un lieu de rencontres avec sa propre temporalité reliant le passé et le présent.

Ce pouvoir de proximité que la nourriture peut exercer est également souligné par un grand nombre d'anthropologues et de sociologues. Dans les travaux de Claude Fischler, par exemple,

sociologue français, la notion de commensalité est un concept clé qui fait émerger l'importance symbolique et sociale du repas pris en commun. Dérive du mot latin *commensal* (compagnon de table) composé de *cum* (avec) et *mensa* (table, nourriture), ce terme se réfère au fait de partager sa table avec d'autres personnes. Envisagé comme un espace de communication et d'échange, il permet de tisser des liens et de renforcer la cohésion d'un groupe.

Cette fonction sociale de l'aliment a attiré l'attention d'un nombre important d'artistes contemporains. Ces derniers ont envisagé la nourriture comme un prétexte de rencontre, une occasion d'échanger avec autrui, créant des réalisations qui invitent le spectateur à sortir de sa position de simple observateur et de prendre une place centrale à la situation proposée.

C'est dans ce contexte qui s'inscrit le restaurant *Food*, un projet fondé en 1971 par Gordon Matta-Clark, Carol Goodden, Suzanne Harris, Tina Girouard et Rachel Lew. Conçu comme un soutien à la communauté artistique de Manhattan, le restaurant devient un lieu d'expérimentations, d'échange et de rencontres. On y retrouve des recettes et menus culinaires, qui transforment la préparation de repas en acte créateur, des dîners-performances, des films et photographies qui documentent ces actions et une architecture revisitée par les fondateurs du projet.

L'œuvre fait partie d'une série d'événements artistiques qui ont eu lieu dans le quartier de Soho à New York. À la fin des années soixante, cet ancien quartier industriel, en pleine mutation urbaine, devint le centre de la scène artistique avant-gardiste. Constitué principalement par des usines et des entrepôts abandonnés, Soho est réapproprié par les artistes qui transforment ces vastes espaces en lieu d'habitation et de création. Contournant les institutions traditionnelles, ces ateliers ouvrent leurs portes aux passants qui venaient découvrir l'art en train de se faire.

3 Claude Fischler, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, O. Jacob, 2001.

4 Thibaut De Saint Pol, « Quand est-ce qu'on mange ? : Le temps des repas en France (analyse quantitative) », *Terrains & travaux*, n° 9, vol. 2, 2005, p. 51

5 Jacinthe Bessière et al., *Patrimoine alimentaire et innovations essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi- Pyrénées*, Montpellier, ISDA 2010, p. 12-13.

6 *Ibid.*

Food est ainsi un espace alternatif dont le but était de briser les conventions du *white cube* prônant l'absence de séparation entre la création et la vie⁷. En revisitant les codes préétablis de l'expérience esthétique, le projet permet aux spectateurs et aux artistes de sortir de leur position distanciée et isolée et de s'ancrer dans une histoire partagée avec une certaine spontanéité. Laboratoire d'expériences culinaires, cette œuvre collaborative propose ainsi une nouvelle manière de créer, d'exposer et de « consommer » l'art. « Pour Matta-Clark, *Food* était à la fois une manifestation artistique, une entreprise commerciale et un programme social. Pour lui, *Food*, c'était un restaurant et un lieu de spectacle, une sorte de *théâtre alimentaire* ⁸».

Dans ce théâtre d'expérimentations culinaires, un artiste est invité chaque semaine pour prendre le rôle du « chef » et proposer un menu original et inhabituel. Parmi eux nous retrouvons Donald Judd, Keith Sonnier et Robert Rauschenberg artistes plasticiens, l'architecte Richard Landry et la danseuse et chorégraphe Yvonne Rainer pour n'en mentionner que quelques-uns. Avec une attention accrue portée à la créativité et l'innovation, tout est prétexte à créer. Ils composent avec les aliments, les objets, l'espace, les gens, proposant des créations qui s'inscrivent dans un processus visant l'artification de l'alimentation et de la cuisine. Pour Nathalie Heinich et Roberta Shapiro l'artification est un phénomène à la fois social, artistique et culturel qui concerne :

[...] un processus particulier relatif au changement de catégorie ayant lieu lors du passage d'un non-art en art. Ce déplacement des frontières est rendu possible par une série d'actions et de modifications pouvant être répertoriées⁹.

Comme c'est le cas aussi pour le *Restaurant Spoerri* à Düsseldorf, *Food* extrait la cuisine de son milieu original, celui de l'espace domestique, pour l'inscrire dans un espace de création, celui de l'atelier d'artiste, ouvert au public. Les plats préparés ne répondent pas au simple besoin de se nourrir

mais s'inscrivent dans un processus complexe qui permet un changement à la fois matériel, relationnel et organisationnel. En effet, l'artification de la nourriture ne concerne pas uniquement l'objet lui-même (les aliments, la table, l'espace de la cuisine), mais également les actions et le discours autour de ces actions, à la fois critique et performatif. Dans les fameux *Bones* de Matta-Clark, une soupe de queue de bœuf revisitée, l'artiste invite les convives juste après le repas à nettoyer les os et ensuite les percer pour les transformer en colliers qu'ils pouvaient porter et avec lesquels ils pouvaient partir, en guise d'objet-souvenir. Cette recette-performance démontre que l'artiste ne se limite pas à une préparation traditionnelle des aliments. Il se met en situation et propose une action artistique où l'art et la vie de tous les jours se rencontrent dans l'assiette et dans l'interaction humaine.

Nous voyons ainsi comment le restaurant *Food* questionne le rôle de l'art dans la vie quotidienne en tant qu'utopie esthétique et sociale qui mêle création artistique et pratiques culinaires. Se situant entre création et réception, espace d'expérimentations et de partage, les repas préparés et proposés par les artistes de Soho sont des événements esthétiques privilégiant des moments poétiques qui suscitent une réflexion sur la notion de communauté et sa dimension intrinsèquement politique.

Quelques décennies plus tard, et plus particulièrement dans les années quatre-vingt-dix, on retrouve toute une génération d'artistes qui va reprendre ces questionnements et les inscrire dans l'actualité de son époque. Nicolas Bourriaud précise que :

[...] la mise en forme de relations conviviales est une constante historique depuis les années 1960. La génération des années 1990 reprend cette problématique, mais délestée la question de la définition de l'art, centrale pour les décennies soixante/ soixante-dix. Le problème n'est plus d'élargir les limites de l'art, mais d'éprouver les capacités de résistance de l'art à l'intérieur du champ social¹⁰.

7 Dix artistes des quartiers sud de Manhattan, installés dans des friches industrielles bientôt rassemblées dans ce qui formera SoHo, ouvrent les portes de leurs ateliers, invitant artistes et passants à venir observer la création en train de se faire.

8 Gordon Matta-Clark: *a retrospective; May 8 - August 18, 1985*, Chicago, 1985, p. 19.

9 Nathalie Heinich et Roberta Shapiro (dir.), *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, coll. "Cas de figure", 2012, p. 251.

10 Nicolas Bourriaud, *op. cit.*, p. 31.

Rirkrit Tiravanija, artiste thaïlandais, est une des figures majeures de l'art relationnel. Son travail qui se situe entre performance et installation revisite les notions du nomadisme, de l'altérité et du déplacement des signes. Héritier de Gordon Matta-Clark, il utilise la nourriture comme un vecteur de réflexion sur l'art et la société. Avec ses repas, préparés et offerts dans des institutions artistiques, Tiravanija cherche à se distancier de la tendance de globalisation et propose des micro-communautés dont le but est d'encourager la sociabilité et l'échange.

Sans Titre (Pad Thai), présenté en 1990 à la galerie Paula Allen à New York, est la première œuvre d'une longue série. Prenant appui sur le réel et les actes du quotidien, l'artiste se met à cuisiner un repas thaïlandais lors de l'ouverture de son exposition et à l'offrir aux visiteurs, réclamant ainsi leur participation active. Cette « situation », comme la qualifie l'artiste, se répète tous les deux ou trois jours. L'espace institutionnel de la galerie se transforme ainsi à un lieu d'échanges où le partage de la nourriture devient une expérience esthétique. Nous observons ainsi à nouveau la façon dont le repas est revisité par l'acte créateur et devient non seulement un matériau plastique, mais aussi un « terrain » d'interactions humaines au point où nous nous demandons si c'est l'œuvre qui crée la relation ou la relation entre les personnes qui fait œuvre.

Ce que nous pouvons dire avec certitude est que de telles pratiques – où la relation entre les individus est au centre du processus artistique – mettent en lumière la capacité de l'art à reconfigurer le sensible et à questionner les normes non seulement esthétiques, mais également politiques et sociales. Dans son ouvrage *Malaise dans l'esthétique*, Jacques Rancière envisage la rencontre esthétique comme une rupture, un « dissensus » des cadres habituels de compréhension, permettant une reconfiguration des perceptions et des relations.

Cet art n'est pas l'instauration du monde commun à travers la singularité absolue de la forme, mais la redistribution des objets et des images qui forment le monde commun déjà donné, ou la création de

situations propres à modifier nos regards et nos attitudes à l'égard de cet environnement collectif. Ces micro-situations, à peine décalées de celles de la vie ordinaire et présentées sur un mode ironique et ludique plutôt que critique et dénonciateur, visent à créer ou recréer des liens entre les individus, à susciter des modes de confrontation et de participation nouveaux¹¹.

En redistribuant les sensibilités et en réorganisant les « hiérarchies », la rencontre esthétique devient ainsi un moment politique, un lieu de partage et de confrontation démocratique où les structures de pouvoir sont mises en question.

Même si dans la plupart de ses réalisations Rirkrit Tiravanija s'intéresse davantage aux liens dynamiques qui surviennent entre les gens qui font l'expérience de son œuvre, dans *Sans Titre (Pad Thai)* nous observons également un intérêt pour la signification de l'aliment. Quand Tiravanija invite le spectateur à déguster un pad thaï, cela n'est pas anodin, il y a là une dimension culturelle qui soulève des enjeux identitaires et politiques. Le fait d'offrir aux spectateurs un repas traditionnel thaïlandais dans une galerie de New York, un lieu institutionnel occidental, est forcément une action connotée. Comme le font remarquer Bricas Nicolas et Walser Marie,

[...] à travers la cuisine, les mangeurs peuvent tout autant réactiver le lien à leurs origines que s'ouvrir, ou non, à l'altérité, à celui qui mange différemment. Dans les sociétés à forte diversité culturelle, l'alimentation organise un « vivre ensemble ». Elle marque tout à la fois « l'en-commun » – par des cuisines hybrides ou communément reconnues comme « nationales » [...] – et les différences¹².

En plus d'un moyen d'être ensemble, la nourriture permet ici de promouvoir l'altérité, d'engager une réflexion sur la circulation des cultures et d'interroger les frontières tant physiques qu'imaginaires.

Matta Clark avec *Food* transforme un espace de tous les jours en un espace d'exposition et Rirkrit Tiravanija de son côté avec *Pad Thai* transforme la galerie, un lieu institutionnel en une cuisine, un espace de tous les jours, banal et familial. Les deux

¹¹ Jacques Rancière, *Malaise dans l'esthétique*, Paris, Galilée, 2004, p. 33-34.

¹² Nicolas Bricas et Marie Walser, « L'alimentation pour se relier aux autres », dans Nicolas Bricas et al., *Une écologie de l'alimentation*, Versailles, Éditions Quae, 2021, p. 49.

réalisations, chacune à sa manière, démontrent la façon dont la nourriture dans un contexte de création peut devenir un moyen mettant au défi les codes de l'expérience esthétique. En s'ancrant dans le quotidien, ces réalisations performatives avec repas transforment l'œuvre d'objet sacré et pérenne en une situation relationnelle et spontanée. Ces réalisations, parmi d'autres du même genre, ont participé à la création de situations esthétiques originales, favorisant le lien social, l'interaction humaine et l'ouverture de l'art vers les actions du quotidien.

La dimension sensorielle et symbolique de la nourriture

Nous avons pu observer la manière dont certains artistes mobilisent la nourriture et plus particulièrement, le *manger ensemble*, afin de créer des dynamiques interpersonnelles et de souligner la relation entre alimentation, culture et identité. Notre intérêt maintenant va se porter sur l'aspect sensoriel, émotionnel et symbolique de la nourriture.

Afin d'explicitier notre propos, nous nous appuyons sur la série *Candy Stacks* de l'artiste Felix Gonzalez-Torres. Son œuvre combine les avancées de l'art minimal et de l'art conceptuel avec son activisme politique et ses expériences intimes. Centrée sur le spectateur et sa participation, cette série invite à la réflexion autour de thématiques telles que la sexualité, l'absence et la mort.

Ces pièces, de dimensions variables, comprennent des bonbons enveloppés individuellement et disposés en tas ou horizontalement sur le sol, prenant la forme de tapis. La quantité de bonbons, représentant métaphoriquement des portraits, s'adapte au poids des personnes de son entourage qui ont perdu la vie à cause du *sida*. Le spectateur est invité à prendre un bonbon et à participer activement à l'élaboration de la pièce. Cela donne la possibilité à ce dernier de rentrer en contact physique et direct avec l'œuvre, de la manipuler et de la consommer.

De la sorte, une fois de plus nous sommes dans une approche relationnelle de l'œuvre qui se transforme en lieu d'échange et de connexion humaine. Nicolas Bourriaud souligne cette place fondamentale que tient le spectateur dans l'œuvre de Gonzalez-Torres en disant que :

Il [le visiteur] se voit confronté à des dispositifs qui requièrent sa décision : dans le *Stacks* ou le *tas de bonbons* de Gonzalez-Torres, par exemple, le visiteur est autorisé à emporter quelque chose de la pièce (un bonbon, une feuille de papier), mais celle-ci disparaîtra purement et simplement si chaque visiteur exerce ce droit : l'artiste fait appel à son sens de la responsabilité, le spectateur doit comprendre que son geste contribue à la dissolution de l'œuvre¹³.

Cette remarque, fait apparaître l'aspect participatif de l'œuvre et le rôle actif que joue le spectateur dans cette série d'installations. Gonzalez-Torres ne se contente pas à donner un objet fini, il cherche à proposer une expérience ouverte où le spectateur est intégré dans la proposition artistique, non plus comme un simple récepteur passif, mais comme un participant actif au processus créatif. En effet, l'artiste met en place un dispositif et c'est au spectateur de décider s'il va participer à la situation proposée et la façon dont il va le faire. Il a un rôle à jouer et une certaine responsabilité, car avec son action il modifie la nature de l'œuvre. Cette dynamique transforme la réalisation en un espace de négociation et d'interaction, où la présence d'*autrui* devient essentielle. Ces situations propices à l'engagement et à la réflexion mettent en lumière la dimension relationnelle de l'art et la façon dont l'œuvre se construit dans l'échange et la co-présence, redéfinissant les frontières entre l'artiste, l'œuvre et le public.

Une autre dimension importante de cette série est le fait qu'il s'agisse d'une expérience qui ne se limite pas à ce que nous avons sous les yeux, mais concerne une compréhension qui passe par tous les sens. Dans cet espace de participation, le spectateur est invité à consommer l'œuvre, à la déguster. La perception des aliments concerne un processus complexe qui n'est pas seulement une question de goût, mais résulte d'une combinaison entre plusieurs sens : le goût, l'odorat (arômes), le toucher (texture), l'ouïe (le son d'un croquant par exemple)

¹³ Nicolas Bourriaud, *op. cit.*, p. 40.

et la vue. L'exemple de *Candy Stacks*, parmi d'autres œuvres du même ordre, met en perspective l'apport d'une réflexion élargie à la corporéité et à la sensorialité au sein des pratiques contemporaines. Traditionnellement, l'art occidental a privilégié la vue et l'ouïe, sens caractérisés comme nobles et distancés, au détriment des autres sens dites mineurs, « suspects d'animalité en raison de leur proximité avec le corps¹⁴ ». La création contemporaine offre une alternative à cette hégémonie de la vision en valorisant la richesse et la diversité des expériences sensorielles, ouvrant la voie à de nouvelles manières d'expérimenter et de penser l'art.

À cette dimension sensorielle de *Candy Stacks* s'ajoute l'aspect symbolique que l'œuvre véhicule. Le goût sucré du bonbon, souvent associé à l'enfance, vient créer une certaine forme de réconfort à la perte d'un proche que l'œuvre soulève, moins explicite et plus subtile, plus discrète. Bourriaud souligne ce « permanent contraste que Gonzalez-Torres instaure entre l'importance des événements évoqués, leur complexité, leur gravité, et le caractère minimal des formes employées pour les évoquer¹⁵ ».

Dans plusieurs cultures, dans ces moments hautement chargés d'émotion, le partage de la nourriture tient une place centrale permettant de commémorer ensemble. En effet, la nourriture structure de nombreux rites sociaux – fêtes religieuses, culturelles ou occasions spéciales (mariages, baptêmes, funérailles) – acquérant ainsi une importance symbolique et sociale majeure. Dans la tradition grecque par exemple, lors des funérailles ou des rites commémoratifs, la famille du défunt offre le *Koliva*, un gâteau composé de blé, des fruits secs, des noix et du sucre, comme une offrande collective qui signifie la résurrection et l'unité des vivants et des morts. Ce partage de la nourriture agit comme un moyen de réconfort et de solidarité face à la perte et fait apparaître l'aspect

émotionnel et symbolique de l'aliment. Dans la série *Candy Stacks* nous retrouvons cette polysémie de l'aliment qui renvoie à la fois au collectif et à l'intime et permet de commémorer ensemble. Les bonbons deviennent un support de solidarité et un mécanisme de réconfort soulignant une fois de plus la dimension émotionnelle de la nourriture.

Le pouvoir émotionnel des odeurs et des saveurs

Nous allons maintenant prolonger notre réflexion sur les émotions en nous appuyant cette fois-ci sur une réalisation qui exploite le potentiel esthétique de l'olfaction. Depuis les années 1990, nous observons une multiplication des démarches artistiques où les aliments sont utilisés afin d'explorer la perception olfactive et mettre à profit le pouvoir émotionnel et mnésique des odeurs et des saveurs. C'est dans cette lignée des œuvres que s'inscrit l'installation *Al Pomodoro* (2002) de l'artiste Nicolas Aiello.

Dans cette réalisation, la nourriture ou tout autre objet tangible demeurent absents. L'espace vide de la galerie est pourtant rempli d'une odeur familière, celle d'une sauce aux tomates mijotées. Cuisinée dans une pièce à côté, selon une recette familiale, l'odeur de la sauce est diffusée dans l'espace d'exposition par un conduit d'aération, suscitant aux spectateurs une série d'images, de souvenirs lointains et d'émotions qui les accompagnent.

Ces retrouvailles spontanées sont le résultat de la réminiscence qui permet la résurgence de souvenirs enfouis, souvent déclenchée par un stimulus sensoriel comme une odeur ou une saveur. Ce mécanisme de rappel par indice est associé à Marcel Proust et ses écrits qui ont à la fois popularisé ce phénomène et lancé une série d'études en neurosciences¹⁶. Dans son roman À

14 Éric Letonturier et Brigitte Munier, « Introduction. La sensorialité, une communication paradoxale », *Hermès, La Revue*, n° 74, vol. 1, 2016, p. 17.

15 *Ibid.*, p. 60-61.

16 Voir Jean-Yves Tadié, « Nouvelles recherches sur la mémoire proustienne », *Revue des sciences morales et politiques*, n°4, 1998, p. 71-86 ; Joseph S. Jellinek, « Proust Remembered: Has Proust's Account of Odor-Cued Autobiographical Memory Recall Really Been Investigated? », *Chemical Senses*, n°29, 2004, p. 455-458 ; Jonah Lehner, *Proust Was a Neuroscientist*, Boston, Houghton Mifflin Company, 2007 ; Hervé-Pierre Lambert, « La mémoire : Proust et les neurosciences », dans Laurence Dahan-Gaida (dir.), *Dynamiques de la mémoire : arts, savoirs, histoire*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2010.

la recherche du temps perdu, l'auteur explique que des souvenirs d'enfance, qu'il croyait perdus pour toujours, sont remontés soudainement par la dégustation d'une madeleine trempée dans une tasse de thé. La scène décrite illustre la puissance émotionnelle et mnésique des sensations gustatives et olfactives :

[...] quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles, mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir¹⁷.

Il faut pourtant préciser qu'il y a d'autres modalités sensorielles qui peuvent également faire émerger un souvenir d'un moment passé, telles qu'une image, une texture ou un son. La particularité des odeurs et des saveurs est qu'ils déclenchent « une réminiscence plus riche en émotion, en perception et avec un sentiment de surprise plus intense¹⁸ ». Rachel Herz, psychologue et neuroscientifique cognitive, dans son ouvrage *The Scent of Desire: Discovering Our Enigmatic Sense of Smell*¹⁹ explique que cette singularité est due à l'anatomie même de notre système olfactif. Celui-ci répond à la fois à la perception des odeurs (par voie orthonasale) et des saveurs (par voie rétronasale) – souvent associées au goût. Herz démontre que la capacité d'une odeur ou d'une saveur à éveiller des souvenirs de façon plus instantanée et émotionnelle que les autres sens s'explique par la proximité du système olfactif avec les régions limbiques – surtout l'amygdale et l'hippocampe –, ce qui n'est pas le cas des stimuli visuels, auditifs ou tactiles. Elle précise également que la dimension émotionnelle des souvenirs olfactifs est une réponse automatique du

cerveau qui est activée de façon spontanée avant même d'être consciemment identifiée.

C'est ce pouvoir mnésique et émotionnel des odeurs qu'exploite Nicolas Aiello dans son installation *Al Pomodoro*. Le spectateur entre dans une salle vide d'objets et remplie de l'odeur d'un plat du quotidien. La spécificité de cette œuvre se situe à « l'opposition entre le caractère évanescant de l'odeur et son origine matérielle²⁰ », à sa capacité d'évoquer une « présence absente ». La sauce tomate en train de se préparer dans la pièce à côté n'est pas visible aux spectateurs, mais son odeur la rend perceptible, lui confère une présence issue des souvenirs d'une histoire vécue : « une odeur de chantier, à Rome, en 1947 selon Sébastien », « l'odeur d'un vendredi », « une odeur de chez le voisin du troisième au 17 avenue de la Résistance »²¹ et ainsi de suite...

Cette installation, grâce à ses propriétés odorantes, parvient à nous sortir de notre situation actuelle et à nous plonger dans un passé lointain. Elle réussit à nous émouvoir :

S'émouvoir de quelque chose [...] consiste, eu sens littéral, à se mettre en mouvement (*movere*) de façon à se retrouver en dehors (*ex*) de sa place habituelle. [...] S'émouvoir consiste donc bien à être mû ou à se mouvoir hors de soi. C'est se déplacer *hors-je* par la puissance, l'intensité de quelque chose qui nous replace soudain, hors de notre bon vouloir, devant une étrangeté, une altérité bouleversante²².

En mettant l'accent sur cette odeur de sauce tomate qui vient soudainement nous envahir Aiello questionne notre relation au monde. Malgré sa matérialité invisible, l'œuvre acquiert une valeur narrative et émotionnelle forte capable de stimuler un espace fictionnel, propre à chacun d'entre nous en fonction de nos associations et de notre vécu. Cette faculté des odeurs à figurer une présence, à déclencher une histoire intime qui « multiplie »

17 Marcel Proust, « Du côté de chez Swann », *À la recherche du temps perdu* [1913], t. I, Gallimard, La Pléiade, 1987, p. 46.

18 Voir Jane Plailly, « Le mystère de la réminiscence olfactive à la lumière des neurosciences », Smell Talks Osmothèque, journée des rencontres organisé à la Fondation Dosne-Thiers de Paris le 18 juin 2022. URL : <https://mag.bynez.com/podcastsbynez-parfum/smell-talks-osmotheque-jane-plailly-le-mystere-de-la-reminiscence-olfactive-a-la-lumiere-des-neurosciences/>, consulté le 28 octobre 2024.

19 Rachel Herz, *The Scent of Desire: Discovering Our Enigmatic Sense of Smell*, New York, N.Y, William Morrow, 2007.

20 Erika Wicky, « L'art olfactif contemporain, ses médias et leurs inventions fin-de-siècle », *Sens public*, 2018, p. 14.

21 Ces témoignages sont issus d'une autre version de cette installation intitulée *Al Pomodoro – Extraits* présentée au « ArtHec 2007 » à Jouy-En-Josas en 2007. Dans cette version, l'odeur n'est pas diffusée dans l'espace d'exposition, elle se trouve à l'intérieur de 18 bocal, chacune étiquetée avec la description donnée par 18 personnes.

22 Georges Didi-Huberman, *La Fabrique des émotions disjointes*, Paris, Éditions de Minuit, 2024, p. 13.

l'espace, nous permet de nous émouvoir, de nous évader de notre quotidien.

Al Pomodoro nous permet ainsi de placer à nouveau la question du spectateur au centre de la discussion. En effet, Aiello parvient à brouiller la frontière séparant le créateur et le récepteur en proposant un espace qui redistribue les perceptions, les rôles et les significations. Chaque spectateur est exposé à une expérience collective – il est exposé, comme toutes les personnes présentes dans la salle, à la même situation, à cette odeur de sauce tomate – et participe à ce partage en activant sa propre expérience sensorielle et intellectuelle. Et c'est justement entre l'expérience collective et l'expérience intime, entre la découverte et la situation vécue, entre l'activité artistique et le jeu imprévisible d'associations et de dissociations du spectateur que se situe la dramaturgie de cette réalisation.

Nous retrouvons ici, l'idée de l'émancipation du spectateur de Jacques Rancière et sa capacité à créer du sens de manière autonome. Pour le philosophe, le spectateur n'est pas un récepteur passif mais un acteur capable d'interpréter, de relier, et de réinventer les significations selon son propre vécu et ses propres expériences.

C'est le pouvoir à chacun ou chacune de traduire à sa manière ce qu'il ou elle perçoit, de le lier à l'aventure intellectuelle singulière qui les rend semblables à tout autre pour que cette aventure ne ressemble à aucune autre²³.

L'œuvre d'art devient un espace d'interaction où le spectateur est invité à co-crée le sens, plutôt qu'à recevoir passivement un message prédéfini par l'artiste. Tous deux partagent la capacité de penser, d'interpréter et de créer du sens, rendant obsolète l'idée d'un savoir supérieur détenu par l'artiste. Et en effet, Aiello avec cette réalisation abolit toute fixité de l'œuvre et nous invite à l'aventure. Il nous propose une installation où l'action, la narration et le vécu des histoires hétérogènes se traduisent les unes par les autres et s'y croisent. L'odeur avec sa dimension émotionnelle permet au spectateur de lier ce qu'il sent à bien d'autres choses, qu'il a vu et qu'il a vécu dans d'autres lieux et d'autres moments.

Dans cette situation invisible mais perceptible, le visiteur traduit, interprète et s'approprie le récit de l'artiste créant à chaque fois une vie nouvelle, « il compose son propre poème avec les éléments du poème en face de lui²⁴ ».

Entre apparition et disparition, cette installation nous plonge dans une situation spatiotemporelle fictive où la salle vide se transforme à un lieu producteur d'images, d'événements et d'émotions issus de notre vécu et de nos associations personnelles et culturelles.

Ces quelques réalisations analysées s'inscrivent dans un esprit d'expérimentation et démontrent la prolifération depuis les années soixante des créations artistiques incorporant la nourriture. D'un projet-restaurant, des repas servis dans l'espace institutionnel de la galerie, en passant par un tas de bonbon offert à nous et le souvenir intime d'un plat familial, ce qui ressort est l'intérêt croissant des artistes à proposer des réalisations qui s'éloignent de l'hégémonie du visuel pour proposer des expériences plus complètes qui passe par le corps dans sa totalité. Dans notre corpus le spectateur est invité à sentir, à toucher, à goûter, à échanger, à participer. On s'éloigne ainsi de la conception de l'œuvre en tant qu'objet, pour vivre des situations qui explorent et développent des potentialités, propres à l'expérience quotidienne, inscrites dans la sphère de l'art. Ces rencontres culinaires et conviviales modulent une expérience esthétique socialisée, et proposent une nouvelle vision de l'œuvre plus affective et émotionnelle.

Bibliographie

- BESSIERE, Jacinthe *et al.*, *Patrimoine alimentaire et innovations : essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi-Pyrénées*, Montpellier, ISDA, 2010.
- BOURRIAUD, Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Presses du réel, 1998.
- BRICAS, Nicolas *et al.*, *Une écologie de l'alimentation*, Versailles, Éditions Quae, 2021.
- DE SAINT POL, Thibaut, « Quand est-ce qu'on

²³ Jacques Rancière, *Le Spectateur émancipé*, Paris, La fabrique, 2008, p. 23.

²⁴ *Ibid.*, p. 19.

- mange ? : Le temps des repas en France (analyse quantitative) », *Terrains & travaux*, n°9, vol. 2, 2005, p. 51-72.
- DEWEY, John, *L'Art comme expérience*, Paris, Gallimard, 2010.
- DIDI-HUBERMAN, Georges, *La Fabrique des émotions disjointes*, Paris, Éditions de Minuit, 2024.
- FISCHLER, Claude, *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001.
- HEINICH, Nathalie et SHAPIRO, Roberta (dir.), *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, coll. "Cas de figure", 2012.
- HERZ, Rachel, *The Scent of Desire: Discovering our Enigmatic Sense of Smell*, New York, William Morrow, 2007.
- LETONTURIER, Éric et MUNIER, Brigitte, « Introduction. La sensorialité, une communication paradoxale », *Hermès, La Revue*, n° 74, vol. 1, 2016, p. 17-24.
- PLAILLY, Jane, « Le mystère de la réminiscence olfactive à la lumière des neurosciences », Smell Talks Osmothèque, journée des rencontres organisé à la Fondation Dosne-Thiers de Paris le 18 juin 2022. URL : <https://mag.bynez.com/podcastsbynez-parfum/smell-talks-osmotheque-jane-plailly-le-mystere-de-la-reminiscence-olfactive-a-la-lumiere-des-neurosciences/>, consulté le 20 septembre 2024.
- RANCIÈRE, Jacques, *Malaise dans l'esthétique*, Paris, Galilée, 2004
- , *Le Spectateur émancipé*, Paris, La fabrique, 2008.
- WICKY, Erika, « L'art olfactif contemporain, ses médias et leurs inventions fin-de-siècle », *Sens public*, 2018, <https://doi.org/10.7202/1059015ar>, consulté le 12 octobre 2024.
- Gordon Matta-Clark: a retrospective*; May 8 - August 18, 1985, Chicago, 1985.