FILLET OF SOUL.
LA CAFÉTÉRIA DU MUSÉE,
LIEU DE RENCONTRE DE L'ART ET DU DESIGN.

Sylvain Froidevaux
CCC - News Letter 6

En janvier dernier, nous étions assis à la cafétéria du centre d'art des Deichtorhallen à Hambourg, après avoir parcouru l'éprouvante, mais stimulante exposition de Hans Hacke et avant d'aller en avaler une autre sur la jeune génération des photographes allemands. Dans ce lieu, où tout semble réuni pour mettre en valeur la culture, la créativité et le goût, « Fillet of soul » apparaît comme un passage obligé, où se croise tout ce que cette grande métropole du nord de l'Allemagne compte de gens intéressés de près ou de loin par ce qui se fait dans le monde de l'art contemporain. Pas de doute, l'endroit est branché. On y mange bien, le personnel est charmant, les clients sont jeunes et beaux. On les devine socialement bien intégrés, économiquement à l'aise et virant au vert politiquement : pas des intellos précaires ou des artistes fauchés, mais d'authentiques modèles de réussite issus de la Creative Class selon Saint Richard Florida.

« Fillet of soul », un jeu de mot saisissant, permettant de penser qu'on trouve dans les plats du restaurant ce petit supplément d'âme qui manque précisément à l'art aujourd'hui, tout en offrant à ses « clients » (mais faut-il dire clients ou esthètes ?), un cadre idéal pour se reposer après l'effort intellectuel que demande Hans Hacke et reprendre des forces avant d'affronter l'épreuve des jeunes créateurs photographes, tout juste sortis de classe. La leçon, précisément, la cafétéria du musée la distribue sous la forme d'un tableau noir surplombant le comptoir, une longue liste richement dotée de mets appétissants, énumérés à la craie, laissant penser que les menus changent en permanence, qu'ils sont composés dans l'instant et sous l'intuition d'un génial artiste cuisinier, mieux : d'un « groupe » d'artistes motivés et solidaires travaillant dans la spontanéité, un peu à la manière des teach-in des années 1960 prenant naissance sur les campus des universités américaines, en réaction à la guerre du Vietnam. On est censé comprendre qu'ici la cuisine est un art spontané, qu'elle se vit, qu'elle se montre et qu'elle s'admire autant qu'elle se mange (http://www.fillet-of-soul.de).

Nous ne pouvions alors nous empêcher de penser à la semaine de discussion sur la critique institutionnelle en art que nous venions d'achever à la Halle für Kunst de Lueneburg (voir « Crosskick – Critiques croisées », Halle für Kunst, Lueneburg, janvier 2007) et au display que nous avions imaginé pour l'occasion : une estrade qui faisait en même temps office de comptoir et bar et un tableau noir sur lequel nous étalions nos remarques, nos réflexions et nos suggestions au fur et à mesure qu'avançaient les débats. Fillet of blues ! Y a-t-il désormais si peu de distance entre la cafétéria du musée et la critique artiste ?

Posons la question avec d'autres mots : quel type de relation y a-t-il aujourd'hui entre la culture branchée, le design et l'art contemporain, si tant est que tous ces termes puissent encore avoir un sens ?

C'est dans les années 1970-1980, à la faveur de la rénovation de nombreux musées en Europe et de l'apparition de grands centres dédiés à la culture (Beaubourg à Paris !), que l'on voit surgir un peu partout des cafétérias, restaurants, librairies ou boutiques en annexes des salles d'exposition, proposant aux amateurs de culture toutes sortes de choses dont plus personne ne semble se demander ce qu'elles font là. Il est vrai que le musée est devenu une institution centrale et incontestée de la culture occidentale et en cela un produit culturel peut-être pas tout à fait comme les autres. Dans le dernier tiers du XXe siècle d'importants investissements publics et

privés ont permis l'émergence ou la recomposition de collections, la création, l'extension ou la rénovation des bâtiments et l'apparition de services nouveaux dédiés aux publics (voir Dominique Poulot, *Musée et muséologie,* Paris : Editions La découverte 2005 ; Josep Maria Montaner, *Nouveaux musées, Espaces pour l'art et la culture*, Éditorial Gustavo Gili, S.A., Barcelona, 1990).

.

Les musées et les centres d'exposition jouissent donc aujourd'hui d'une certaine « autorité intellectuelle » et occupent une place centrale qui les rend emblématiques de la post-modernité. Relevant désormais de la culture de masse, ils interviennent en même temps dans la production artistique et la conservation du patrimoine, dans les stratégies de la consommation touristique et l'économie du divertissement.

La Maison de la photographie, logée dans un ancien marché couvert de Hambourg, est emblématique de ces complexes culturels qui sont nés un peu partout en Europe ces dernières années. Redessiné par l'architecte Jan Störmer et inauguré en grande pompe par le Ministre de la Culture de Hambourg en 2005, l'ensemble des Deichtorhallen bénéficie désormais d'infrastructures ultramodernes et multifonctionnelles :

> *a new climate and light system, separate exhibition cabinets, a hightech auditory, an interactive educational lounge, a library, a storage space for the photographic collections as well as a bookshop and the new restaurant "Fillet of Soul"* (extrait du site de la Maison de la photographie http://www.deichtorhallen.de/443.html).

Un complexe culturel où l'art se reflète jusque dans la cuisine à la fois créative et décontractée de son restaurant :

Wobei sich "Kunst" im Fillet of Soul durch eine kreative, aber unverkrampfte, eine innovative, aber nicht trend-touristische Küche definiert. (http://www.abreise.ch/reise_hamburg.php)

Dont le parfum possèderait la vertu de rappeler certains lieux mythiques la culture underground :

Im Fillet of Soul in den Hamburger Deichtorhallen wird internationale Küche geboten "mit einem Hauch von Soho, New York"… (*http://www.trivago.de/hamburg-9644/restaurant-gaststaette/fillet-of-soul-133074*)

Au Musée d'art moderne du Luxembourg (MUDAM), Erwan et Ronan Bouroullec, « designers à l'esthétique fonctionnelle mais malicieuse », ont conçu pour le café « une structure autonome recouverte d'un «ciel » camaïeu de tuiles textiles thermoformées. » et la « boutique est agencée à l'intérieur des salles d'exposition comme un étal de marché ». Ici, l'improvisation n'est qu'apparence. Ce n'est pas moins de deux « directeurs artistiques » qui ont été mis à contribution pour donner au lieu une ambiance hétéroclite sur la base d'un concept : « brasser le neuf et le vieux, l'ancien et le moderne, l'inédit et la réédition, l'art et l'artisanat, le prototype et l'objet de série, l'onéreux et le pas cher ». Maurizio Galante et Tal Lancman ont ainsi associé leur curiosité créatrice à l'art culinaire de Léa Linster, « dans une collaboration où l'art devient gourmandise ». (http://www.mudam.lu/?menu=13)

Au « Transversal » du Musée d'art contemporain du Val-de-Marne, « Mac-Val » pour les initiés, on veut aller encore plus loin, sortir des sentiers battus, fusionner l'art, le restaurant et le musée : « L'idée serait celle d'une assiette prolongeant les cimaises. Une assiette ludique, inattendue, cérébrale, héritière du mouvement Eat-Art des années 60-70, le goût en plus. Une assiette où l'éphémère d'une recette vient nourrir l'acte créatif. ». La démonstration est donnée par le « Plat de la veille » sorte de retour sur assiette d'une pratique artistique en rapport avec un thème d'exposition, sans que cela ne sente le réchauffé.

Découvrez le plat de la veille

ZPC (Zone de Productivités Concertées), l'exposition temporaire à voir actuellement au MAC/VAL et premier volet d'un cycle de 21 expositions monographiques, s'articule autour d'un même fil rouge : l'économie (ses interrogations, ses concepts) comme filtre d'analyse de certaines pratiques artistiques contemporaines.

Échanges, productions, stocks, fonctions, ateliers... À travers le filtre de l'économie les artistes du premier volet redéfinissent leur façon de travailler, leur activité.

En écho à cette exposition, Laurent Chareau a imaginé Le plat de la veille, une création qui réactive chaque jour les restes.

Le plat de la veille est à la carte jusqu'au 14 janvier 2007.
www.restaurant-transversal.com

Nous pourrions citer bien d'autres exemples. « Le Saut du Loup, au Musée des Arts décoratifs de Paris, semble également un passage obligé pour les nouveaux esthètes de la culture et du bon goût, où « les nourritures raccordent au design quand elles ne racolent pas sous couleur de graphisme » (cité par Emmanuel Rubin in « Le Monde Styles » du jeudi 5 avril 2007, supplément au N° 19345)

Le café du Musée Branly, dessiné par Jean Nouvel, offre, nous dit-on, une vue imprenable sur une tête *Moai*, quant au restaurant du même lieu, énigmatiquement appelé "Les Ombres", il est présenté comme un « site magique », offrant « une vue inoubliable sur la Seine, la tour Eiffel, et les voiles au loin ». www.lesombres-restaurant.com.

Les ombres, justement, ne serait-ce pas les artistes eux-mêmes, anonymes ou célèbres, qui apparaissent comme les faire-valoir d'un marché culturel, touristique et culinaire ; une sorte de « culinart » où l'oeuvre artistique est réduite au signe et la création à une plus-value destinée au commerce des produits dérivés ? Sur le site des Musées de France, on trouve par exemple toute une gamme d'accessoires du genre « Foulard Klimt » ou « Montre Van Gogh ». (http://www.museesdefrance.com/produits/gamme/mode_accessoires)

Après les cafétérias, les boutiques et les produits dérivés des musées, ce sont finalement les artistes eux-mêmes qui se voient condamnés au marché, à moins qu'ils en viennent à survivre à travers les derniers petits boulots que les instances culturelles peuvent encore leur offrir : vendeurs(ses) à la boutique, surveillants(tes), sommeliers(ères) ou plongeurs(euses) au restaurant du musée. Les artistes,

travailleurs de l'ombre de la « Creative economy », se retrouvent ainsi, ironie de l'histoire, sous les traits du travailleur prolétaire, dont s'est inspiré Walter Benjamin pour alimenter sa réflexion sur la place de l'art et de l'artiste dans le monde contemporain. Une réflexion qui est toujours d'actualité.

Genève, le 31 mars 07/sf

Cafétéria du Musée des Beaux-Arts de Lyon / mars 2007