



***Goûts ou dégoûts – art et alimentation :***  
***Lea Krebs, Zilla Leutenegger, Paul Lipp /Reto Leuthold, René Lovy, Mangeurs de chance (Claude Gigon/Fredie Beckmans), Celia/Nathalie Sidler***

**25 mai– 31 août 2014**

**vernissage 24 mai 18h : performance de *Mangeurs de chance* (Claude Gigon / Fredie Beckmans), *More Sausage, less Art* (Plus de saucisse, moins d'art)**

Partenariat avec **Moutier ville du goût 2014, Ballade gourmande, 21 juin** : voir en fin de ce guide

Partenariat avec le Festival ESPACESTAND !

## **Guide du visiteur**

### **L'art et l'alimentation**

Le thème de l'alimentation occupe une place importante dans l'art contemporain. Qu'ils se réfèrent à l'acte de manger, aux substances dont nous nous nourrissons ou encore à la société de consommation, les artistes exposés dans *Goûts ou dégoûts* posent des questions essentielles sur notre relation complexe à la nourriture. Ils viennent de différentes régions de la Suisse – dont le Jura – et la majorité d'entre eux ont conçu des œuvres spécifiques pour cette exposition.

Ils s'expriment sur divers modes: de la représentation à l'utilisation directe des aliments, de l'œuvre durable à des matériaux, voir des actions éphémères. Ils éveillent des sensations faisant appel à un de nos sens le plus direct et subtil – le goût – qui vient étayer celui de la vision, plus distant et contrôlé. Ils peuvent même jouer sur les pôles opposés de nos « goûts » et « dégoûts », nous séduire ou nous prendre aux tripes.

Certains créateurs interrogent la notion de saveur, le choix de ce que nous mangeons et l'origine des aliments que nous croyons indigènes et réalisés artisanalement (***Mangeurs de chance (Claude Gigon/ Fredie Beckmans) ; Lea Krebs ; Celia / Nathalie Sidler***). D'autres revisitent l'acte quotidien de manger (***Zilla Leutenegger***) ou la cuisine, haut lieu de notre lien à l'alchimie alimentaire (***Paul Lipp / Reto Leuthold***).

Mais interroger la notion de nourriture peut aussi pointer des relations sociales ou des comportements. La société de consommation, le *Fast Food* et l'industrie alimentaire sont commentés, dans une distance critique qui peut se teinter d'humour (***Paul Lipp / Reto Leuthold ; Celia / Nathalie Sidler***).

Parfois, les aliments jouent un rôle étrange. Mimant le corps humain, ces substances périssables évoquent la vie et sa finitude (***René Lovy***). Une transfiguration qui rappelle certaines fonctions allégoriques du genre traditionnel de la nature morte, en particulier celles des vanités.

A travers leurs démarches et les questions qu'ils posent, les six artistes et duos d'artistes de *Goûts ou dégoûts* incitent à des expériences variées, parfois déroutantes. **Leurs interventions dialoguent avec des œuvres pour la plupart plus anciennes** (principalement des collections du Musée). Le thème de l'alimentation a en effet des racines profondes dans l'histoire de l'art que ce soit dans la nature morte, le travail agricole ou les scènes de repas. Plus loin, il est ancré dans des scènes religieuses à haute valeur symbolique comme le jardin d'Eden ou la Sainte Scène.

L'ensemble de l'exposition évoque un étrange menu qui invite à explorer les multiples facettes de notre rapport à la nourriture et son contexte.

## 1. Cafétéria et Grande salle, 1<sup>ère</sup> partie

### Paul Lipp & Reto Leuthold

Paul Lipp, né en 1977 à Wolhusen/LU, vit et travaille à Lucerne  
Reto Leuthold, né en 1977 à Thun/BE, vit et travaille à Lucerne

#### 1.1. Cafétéria

Paul Lipp & Reto Leuthold explorent pointent la vie quotidienne ou le monde de l'art sur un ton mêlant sérieux et humour. Leur critique à la fois ludique et profonde a une force narrative et subversive.

L'alimentation prend, avec *Go Hanswurst go*, la forme de cervelas montés sur roulettes, mobiles et parlant (mise en fonction principalement pendant les visites commentées). Une incarnation pleine de drôlerie d'une interpellation allemande, « Du, Hanswurst ! » (littéralement « saucisse d'Hans ») qu'on peut traduire par « espèce de pantin ». Mais ces personnages-saucisses véhiculent aussi une satire sociale. « Go » (« vas-y » en anglais) se réfère à un slogan très actuel : la pression sociale qui pousse à tout faire dans le stress.

#### 1.2. Grande salle, 1<sup>ère</sup> partie

Le même duo d'artistes revisite ici le genre ancien de la nature morte (dont des exemples sont exposées en deuxième partie de la salle). Ils ont pris des empreintes directes de leur cuisine ou de leur poubelle – divers éléments du contexte quotidien de l'alimentation – en l'état, dans une situation de désordre réelle. Pour ce faire, ils ont badigeonné les meubles, les murs, les sols; ils ont ensuite décollé cette couche picturale puis ils l'ont compressée. Le duo ouvre ainsi le domaine pictural à une trace directe qui remet en question les principes traditionnels de composition et d'imitation, propres en particulier à la nature morte.

Le résultat pourrait être une copie conforme, mais il s'écarte étrangement du réel. En prenant ces empreintes, les artistes ont cherché à déployer l'espace, puis à le ramener aux deux dimensions. Une spatialité surprenante, de type cubiste, en découle. Le tout traité dans un gris dont la neutralité met en évidence la structure. Mais ce gris transcende aussi ces reflets directs du quotidien. Un mélange entre *High and Low* - entre référence à l'histoire de l'art et à la vie de tous les jours.

Lors d'une **performance de Lipp & Leuthold (21 juin, soirée, centre-ville Moutier)**, l'alimentation devient l'objet d'un jeu de miroir avec l'acte artistique. Dans *Fastkunst*, le duo se réfère au *Fastfood* en peignant en accéléré et sur commande des plats divers, vendus à des prix modiques, dans un dialogue avec le public.

## 2. Grande salle, 2<sup>ème</sup> partie

### Œuvres diverses traitant de trois thèmes liés à l'alimentation

Un ensemble d'œuvres de différents artistes, conservées pour la majorité au Musée, traitent de trois thèmes liés à l'alimentation, soit de droite à gauche:

1. les scènes religieuses où la nourriture joue un rôle symbolique essentiel
2. une des origines fondamentales de notre alimentation : le monde agricole et son contexte
3. la nature morte et ses variantes.

#### 2.1. Scènes religieuses

Dans des styles opposés, **Joseph Lachat** et **Julie Schätzle** ont peint deux scènes fondamentales liées à l'alimentation dans la religion chrétienne. La Cène, dernier repas pris par le Christ avec ses apôtres où il prévoit la trahison de Judas, qui le mènera à la croix. Et le péché originel d'Eve – péché de gourmandise – qui chassera le premier couple d'humains du Paradis. La nourriture dépasse décidément le simple besoin vital de s'alimenter avec ce type de valeurs symboliques.

De son côté, **Luisa Figini** propose des *Ex voto* équivoques, réalisés en sucre à partir de membres de poupées. Sont-ils des offrandes faites à Dieu en remerciement pour une guérison ou pour la satisfaction d'une gourmandise ?

## 2.2. Monde agricole

Les trois œuvres qui illustrent ce thème sont saisissantes. Elles dégagent une puissance qu'on pourrait rapprocher de la réalité physique et ardue du travail agricole, source de base de notre alimentation. **Gustav Stettler** monumentalise un poulailler par un point de vue oblique et un traitement en noirceur à l'eau-forte. Ce même type de point de vue apparaît chez **Herbert Theurillat** pour dépeindre une grange et ses *Chars*. Enfin, **Joseph Lachat** aligne les ouvriers agricoles en rangées pour exprimer, entre autres, un enfermement, en réaction à la réalité sociale qu'il peut observer en Espagne dans les années 1950.

## 2.3. Natures mortes

L'appellation « nature morte » paraît assez morbide comparée aux termes de « Stillleben » (en allemand) ou « Still life » (en anglais), qu'on peut traduire par « vie immobile ». Ce genre pictural se développe décidément à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, avec pour sujet des éléments inanimés, disposés sur une table. Les victuailles et les fleurs y symbolisent la sensualité, tandis que les objets (instruments de musique, livres) expriment l'intellect. Mais les éléments peuvent prendre nombre de significations allégoriques, emblématiques ou symboliques, comme dans les vanités censées rappeler la brièveté de notre passage sur terre. La nature morte va aussi être l'enjeu de la virtuosité dans la composition et l'imitation, puis, au début du XX<sup>e</sup> siècle, le thème privilégié des cubistes pour réaliser une révolution formelle sans précédent.

Certaines œuvres exposées ici montrent une approche traditionnelle de la nature morte – celles de **Lucien Schwob**, **Pierre Lambert**, **Antonio Erba** – avec des bouteilles d'une noirceur expressive – et **Adrienne Froidevaux**. Une *Tresse* de **Coghuf** prend par son raccourci et son traitement une ampleur étonnante et alléchante. Tandis qu'un *Coing* moisi, photographié dans un isolement monumentalisant par **Jacques Bélat**, peut évoquer une vanité revisitée.

D'autres artistes s'écartent de la tradition. **Jean Messagier** dépeint un *Monstre à radis* explosif, équivalent visuel du goût acide de ce légume. Dans une vision plus critique, **Bastien Aubry** commente quatre des « commandements » de la vie actuelle avec un hamburger traversé par le slogan : achat, business, plaisir et fitness. Et **Gabrielle Voisard** « met à nu » des gousses et leurs graines intérieures – qui évoquent des pois mange-tout – réalisés en papier boucherie rose (aujourd'hui disparu). Le tout emballé, comme la grande majorité de nos aliments, dans un sac en plastique à base de pétrole.

## 3. Villa 1<sup>er</sup> étage

### 3.1. Scènes de cuisine, de repas ou de lieux populaires

En introduction aux salles de la villa, on retrouve des œuvres de divers styles et diverses époques autour de deux thèmes principaux, étroitement liés, qui parlent des lieux et de l'alchimie de préparation et de dégustation de notre alimentation.

#### a. Le repas ou le lieu populaire

**Bourquin** et **Armand Rouiller** ont représenté une *Fête de quartier* et une *Auberge*, hauts lieux des pratiques sociales communautaires liées à la boisson et la nourriture. Tandis que **Florentin Garraux** a croqué non sans humour une *Cantine* ou la dégustation familiale d'une *Friandise*. Humour également chez **Joseph Beuret-Frantz**, dans cette scène de repas campagnard intitulé *Comme les femmes sont curieuses!* Ou avec cette famille qui se penche sur une soupière vide.

#### b. La cuisine

Le même **Beuret-Frantz** place dans des cuisines à l'ancienne des scènes narratives hautes en couleurs, dont une retrace les préparatifs du repas de Carnaval traditionnel jurassien. **Florentin Garraux** esquisse des pâtisseries, un cuisinier, une servante, parfois non sans ironie. Enfin, par contraste avec ces scènes du passé, **Gille Lepore** imagine le monde agricole de demain, directement producteur de boîtes de conserves qui aboutiront dans les caddies des

supermarchés. Cela dans un livre qui prend la forme du sac en papier des grandes surfaces.

### **3.2. René Lovy**

Né à Delémont/JU en 1960, vit et travaille à Porrentruy/JU

René Lovy explore les variations polymorphes d'un élément basique et bon marché de notre alimentation : la pomme de terre. Sculptée, séchée, huilée, coupée en tranches ou placée dans des bocaux, pétrie, cuite ou encore laissée à elle-même dans sa germination naturelle, celle-ci joue un rôle étrange. Elle mime une humanité asséchée – dans une thématique générale intitulée *P(H)DT P(h)ommes de terre* - sous une forme à la fois intrigante, amusante et inquiétante.

Une transfiguration de la « patate » qui mène à des interrogations sur la vie et sa finitude, sur nos peurs et nos croyances. Sa présentation prend ici une allure archéologique, évoquant le sérieux scientifique. Elle se teinte parfois, non sans humour, d'une aura symbolique et religieuse. Tandis que son rôle rappelle certaines fonctions allégoriques du genre traditionnel de la nature morte, en particulier celles des vanités. *Memento Mori* (souviens-toi de la mort) semblent nous susurrer certaines pommes de terre, tandis que d'autres affirment au contraire leur vitalité dans une germination naturelle.

### **3.3. Celia & Nathalie Sidler**

Nées en 1983 à Sarnen/OW, vivent et travaillent à Bâle

Dans ces deux salles communicantes, Celia & Nathalie Sidler commentent l'alimentation sur un ton critique, dans ses implications économiques, sociales et identitaires.

*Global Player* joue sur un cliché introduit pour affirmer la culture et l'identité de la nation « Suisse ». Le beurre mis sur le marché est produit industriellement pour répondre à l'économie globalisée actuelle. L'exception artisanale, la motte faite main – décorée par un motif de Gentiane ou d'Edelweiss - n'est commercialisée que pour diffuser l'idée de la Suisse en tant que pays de montagnes, proche de ses traditions.

Pourtant, ces deux fleurs des Alpes sont devenues rares. Celia & Nathalie Sidler les remplacent par le motif d'une plante invasive d'origine étrangère : la Verge d'or du Canada, qui menace les espèces indigènes. Celle-ci symbolise le monde globalisé, interdépendant. La Suisse est fortement impliquée dans ce jeu global par son manque de matières premières et son monopole bancaire. Paradoxalement, ce pays provoque parallèlement la peur de l'autre, de l'étranger, en maintenant des clichés identitaires.

L'amas de bâtons à la pointe taillée d'*Imagined Community* joue sur une dualité. Il évoque d'un côté les loisirs et un mode archaïque de préparation de la nourriture : les branches qu'on utilise en forêt pour cuire des saucisses sur un feu. Mais il prend aussi une part menaçante, sa masse et son orientation suggérant des armes potentielles. Ce dualisme s'inscrit dans le concept d'une communauté imaginaire, comme celui de nation. L'idée de nation lie les individus dans un tout et leur donne un sentiment d'identité. A première vue pleine de qualités positives, elle a sa face sombre et dangereuse: exercer son pouvoir contre ceux qui n'en font pas partie. Cette opposition entre « nous » et les « autres » s'observe aujourd'hui dans la politique suisse d'immigration.

## **4. Villa 2<sup>e</sup> étage**

### **4.1. Lea Krebs**

Née en 1984 à Aarau/AG, vit et travaille à Bienne/BE

Avec *Cycle de vie (chaîne alimentaire)*, Lea Krebs met en scène des organismes naturels, conservés dans une résine de polyester et éclairés par des lumières colorées changeantes. Ces lumières évoquent un « cycle de vie », toujours à la fois changeant et limité dans le temps. Par contraste, les organismes naturels sont comme pétrifiés dans la résine, devenus immuables comme dans une nature morte. Chacun peut être classé dans un des trois types de maillons de la chaîne alimentaire naturelle, qui jouent un rôle essentiel pour le développement de la vie :

1. Les producteurs (plantes, fruits, légumes) qui produisent la matière organique à partir de dioxyde de carbone et de lumière solaire
2. Les consommateurs, qu'on divise en plusieurs groupes :

- a. Primaires ou herbivores (insectes, papillons etc.) qui se nourrissent des producteurs
  - b. Carnivores primaires (oiseaux, serpents) qui se nourrissent des consommateurs primaires
3. Les décomposeurs (champignons) qui dégradent les matières organiques pour les restituer dans leurs composants de base.

Reconnaître ces organismes - déformés par le galbe du polyester - dans l'installation de Lea Krebs ressemble à un rébus et interroge. Qui mange qui ? Que mangeons-nous ? Pourquoi mangeons-nous certaines choses et pas d'autres ? Ce jeu est paradoxal pour les spectateurs. A mi-chemin entre soif d'observation et écoœurement, voir sentiment morbide, il pose des questions essentielles sur les liens entre nutrition et nature et sur le cycle de la vie.

Au mur, *l'herbier : xylographies* prend le contrepied de cette installation. Plus d'éléments réels ici, mais la représentation - selon les codes des anciennes illustrations de botanique - de plantes aromatiques courantes. Une représentation idéalisée, mais qui retrouve paradoxalement un aspect sauvage par un creusement dynamique du support en bois.

#### **4.2. Mangeurs de chance (Claude Gigon & Fredie Beckmans)**

Claude Gigon, né en 1960 à Porrentruy/JU, vit à Delémont, travaille à Courrendlin/JU  
 Fredie Beckmans, né en 1956 à Winterswijk/Hollande, vit et travaille à Bienne/BE

Sous le label «Mangeurs de chance», Claude Gigon (artiste et confiseur de métier) et Fredie Beckmans (artiste et ancien chef cuisinier à Amsterdam) œuvrent en duo pour interroger, sur un ton teinté d'humour et d'ironie, notre rapport à la nourriture. Ils soulignent les contradictions, les tensions et les paradoxes qui habitent nos « goûts ou dégoûts » dans le domaine culinaire.

Dans ce cabinet de curiosités, ils traitent du thème de la saucisse, assaisonné à différentes « sauces ». Ils interrogent avec humour notre attirance paradoxale pour un aliment aussi mauvais pour la santé. Le cochon, déifié, trône dans deux tableaux d'autels. La charcuterie s'élève en planètes d'un nouvel univers. La saucisse, parfois d'apparence scatologique ou à référence sexuelle, se trémousse, se transforme en instrument de musique et/ou est mimée par du chocolat. Le jeu de mots instauré par Fredie Beckmans donne le ton à cette salle : « It's Worst Time ». « Worst » qui signifie « saucisse » en hollandais, prend le sens de « pire » en anglais. « C'est l'heure de la saucisse », sonne aussi comme « l'heure du pire » tout en restant jubilatoire.

Cette « heure de la saucisse/du pire » c'est aussi celle de la performance "culinaro-artistique" intitulée **More Sausage, less Art** (Plus de saucisse, moins d'art) réalisée par Mangeurs de chance pour le vernissage de cette exposition. Tandis que Claude Gigon réalise une autre action en solo au centre-ville de Moutier (21 juin, soirée) : **Sweetblitz** un jeu d'échec nouvelle formule qui associe ludisme et gourmandise. Mais l'artiste interroge aussi par ce jeu éclair une des réalités de la condition humaine, celle du combat imposé par la vie.

#### **4.3. Zilla Leutenegger**

Née en 1968 à Zurich, où elle vit et travaille

Zilla Leutenegger associe dessin mural et vidéo, créant des ambiances à la fois familières et poétiques. Elle se met en scène elle-même en tant que seule figure, prénommé «Zilla». Mais cette figure et son environnement n'ont que rarement des références biographiques. Ils restent ouverts afin d'éveiller chez le spectateur des associations personnelles, liées à son vécu, ses propres souvenirs. Laissant ainsi une grande place à la sensibilité du regardeur, le propos de l'artiste n'est pas de raconter des histoires, mais de créer des « images d'idées », comme elle le souligne elle-même.

*Tête à Tête* (2005) reflète une scène quotidienne dans une grande simplicité. L'action est filmée, l'environnement esquissé par un dessin à la fois spontané et puissant. Face au visiteur, « Zilla » mange une soupe, assise seule à une longue table. Lorsqu'elle s'arrête de manger, elle fixe le spectateur. Dans ce « tête à tête », nous devenons un des deux participants, comme le souligne le titre de l'œuvre. Ceci lors d'un repas étrange où les déformations d'échelle – notamment la taille de la cuillère ou de la table – peuvent évoquer l'univers du rêve, de l'intime ou de l'enfance.

## EVENEMENTS

**Samedi 24 mai**

**18h Vernissage**

- Performance de **Mangeurs de chance (Claude Gigon / Fredie Beckmans), *More Sausage, less Art*** (Plus de saucisse, moins d'art)
- Repas surprise au Musée organisé par le comité du Club jurassien des Arts

**Samedi 21 juin**

**Moutier ville du Goût, *Balade gourmande***

- En journée au Musée: **entrée et visites commentées gratuites ; boissons et gourmandises**
- En soirée au centre-ville de Moutier : **actions artistiques**  
**Paul Lipp / Reto Leuthold, *Fastkunst*** (le *Fastfood* revisité en peinture)  
**Claude Gigon, *Sweetblitz*** (jeu d'échec « éclair » avec pièces gourmandes)

**Les mercredis 11 juin et 20 août**

- **18h30 Visite commentée tout public**
- Visites sur rendez-vous pour classes scolaires (gratuit) et groupes

## Horaire d'ouverture

mercredi 16 – 20h, jeudi à dimanche 14 - 18h

fermeture exceptionnelle: vendredi 1<sup>er</sup> août

Le Musée est soutenu par :

