LE REPAS DANS L'ART CONTEMPORAIN
Conférence de Carole Brandon Maîtresse de Conférences USMB, 2 novembre 2026

1. La cuisine comme arène politique et espace d'assignation
2. De la surconsommation à la solitude numérique
3. Le repas comme laboratoire collectif et thérapie institutionnelle
4. La table relationnelle : hospitalité, rituels et micro-utopies

Comment les artistes contemporains transforment-ils le repas en un outil de déconstruction des systèmes de domination, et en un espace de réinvention du « commun » ?

KITCHEN DEBATE 1959



La cuisine modèle faisait partie d'une maison américaine de 14 000 dollars (environ 147 000 dollars en 2023) que l'ouvrier moyen pouvait se permettre d'acheter. La maison modèle a été spécifiquement conçue pour illustrer le niveau de vie élevé des Américains, encourageant l'idée que dans un monde capitaliste, les gens bénéficiaient de meilleures conditions de vie. L'exposition mettait l'accent sur les biens de consommation, comme les appareils ménagers modernes permettant de gagner du temps.
Alors qu'il visitait la cuisine, Nixon a fièrement pointé du doigt un lave-vaisselle, déclarant que le mode de vie américain facilitait la vie des femmes. Khrouchtchev rétorqua : « Votre attitude capitaliste envers les femmes n'existe pas sous le communisme », insinuant que ces avancées technologiques étaient destinées à emprisonner les femmes à la maison plutôt que de les libérer.

MOULINEX
1932, Jean Mantelet (1900-1991), artisan parisien invente un instrument qui permet d'écraser n'importe quel légume cuit et de réussir des purées sans grumeaux de façon très simple. Le produit primé au concours Lépine devient vite un succès et la production de masse permet d'en réduire le prix. Deux millions d'appareils sont vendus entre 1933 et 1935. Il déclarait : « Ma plus grande fierté est de supprimer un geste de la femme ». 1953, il a l'idée d'intégrer un moteur électrique à ses appareils et crée alors le premier moulin à café électrique bon marché qu'il baptise Moulin X de peur que son invention soit un échec. Là aussi, le succès est rendez-vous et la société prend le nom de cet appareil. La société prospère durant toute la période des Trente Glorieuses marquée par l'essor de la publicité et de la société de consommation. 1957, l'entreprise prenait le nom de « Moulinex» (contraction de moulin et express). 1960's, un slogan est lancé qui mérite à lui seul d'être étudié : "Moulinex libère la femme".

Partie 1 : objets d'aliénation, gestes répétitifs et subversion féministe

MONA HATOUM, HOME, 1999 76,2 x 198,1 x 73,7 cm (table). Bois, acier galvanisé, acier inoxydable, câblage électrique, pince crocodile, ampoules, régulateur informatisé, amplificateur et haut-parleurs, Guggenheim Bilbao Museoa

Mona Hatoum, Grater Divide, 2002, Dimensions totales (ouvert – en forme de S avec des angles de 90 degrés) : 203,2 x 193 x 83,8 cm (80 x 76 x 33 po)

MARTHA ROSLER Semiotics of the Kitchen, 1975, vidéo, 6min09, Betacam SP, PAL, noir et blanc, son https://www.youtube.com/watch?v=ZuZympOIGC0

Cindy Sherman. Untitled Film Still #3, 1977 et Untitled Film Still #84, 1978

Le Male Gaze : Théorisé en 1975 par la critique du cinéma Laura Mulvey, le male gaze désigne la représentation des femmes selon la perspective d'un homme hétérosexuel. Lorsqu'elle est filmée, la cuisine devient traditionnellement un espace structuré par ce regard masculin.

Avec le comédien, Georges Adet, Les recettes de Monsieur X, première émission culinaire de 1953 à 1954

Catherine Langeais et Raymond Oliver, Art et Magie de la Cuisine, ORTF de 1954 au 18 septembre 1966 : Raymond Oliver situe sa cuisine dans un contexte, celui de l'après-guerre, de la fin des privations et du marché noir. Il estime que la cuisine a évolué parce que les techniques ont évolué – les réfrigérateurs permettent désormais de cuisiner des produits frais –, mais aussi en raison des transformations des modes de vie : « […] on reste de moins en moins à table et on mange de plus en plus tard ».

De **Charlotte Perriand** à la cuisine américaine : La cuisine de la Cité Radieuse de Marseille (Unité d'habitation), conçue à partir de 1946–1947 par Charlotte Perriand en collaboration avec l'Atelier Le Corbusier (ATBAT) et Simone Galpin, est une œuvre pionnière qui a inventé le concept de la cuisine-bar ouverte sur le séjour.

Joanne Léonard, 1970's est reconnue pour avoir développé une approche de documentaire intime, capturant la vie quotidienne, ses proches et des moments de la sphère privée avec une grande sensibilité. Ses œuvres explorent des sujets souvent considérés comme des tabous ou des épreuves personnelles, tels que la maternité, le divorce, une fausse couche (Journal of a Miscarriage) ou la maladie d'Alzheimer de sa mère (Not Losing Her Memory).

Joanne Leonard, Untitled, late 1970s, Los Angeles County Museum of Art, Gift of the artist, photo © Museum Associates/LACMA

Joanne Leonard, Untitled, late 1970s, Los Angeles County Museum of Art, Gift of the artist, photo © Museum Associates/LACMA

Joanne Leonard, Untitled, late 1970s, Los Angeles County Museum of Art, Gift of the artist, photo Â© Museum Associates/LACMA

Joanne Leonard, Untitled, 1972, Los Angeles County Museum of Art, Gift of the artist, photo Â© Museum Associates/LACMA

Pipilotti Rist, Femme de pluie (Die Regenfrau), 1998, video et son

Teresa Margolles, Table et deux bancs depuis 2005 : une table et deux bancs réalisés avec un mélange de ciment et de matériaux de récupération, là où des actes de violence ont été commis à l'encontre de femmes transgenres dans la ville de Monterrey

Judy Chicago, The Dinner Party (1974–1979) prend la forme d'une grande table triangulaire de 39 convives. Chaque place honorifique (assiette en céramique, chemin de table brodé) rend hommage à une femme oubliée de l'histoire, transformant le dîner en un banquet politique et féministe.

Partie 2 : ultravisibilité, solitude & géopolitique de table

Séquence du film 66 Scenes from America (1982) de Jørgen Leth **Andy Warhol** performing : eating a hamburger 1982, video, 4min27 https://www.youtube.com/watch?v=H-t-IxJctVM

Zina Saro-Wiwa, Table Manners La série comprend 16 vidéos : 8 dans la Saison 1, réalisée entre 2014 et 2016, et 8 dans la Saison 2, réalisée en 2019. Des tirages d'édition de la vidéo sont disponibles. https://www.zinasarowiwa.com/artworks/tablemanners

MUK BANG (contraction de meokda-manger- et bangsong-diffusion-) le « muk-bang » (littéralement, manger et diffuser) consiste à offrir en Live streaming sur internet des images de soi en train de manger, parfois pendant plusieurs heures. MUK BANG orgie ASMR Autonomous Sensory Meridian Response

Influenceur, influenceuse FOOD ● TikTok dépasse les 180 milliards de vues sur #FoodTikTok en 2026 : le contenu culinaire est le format le plus consommé sur la plateforme. ● Les micro-influenceurs food affichent des taux d'engagement 2 à 3 fois supérieurs aux comptes millionnaires. ● 92 % des consommateurs font davantage confiance aux recommandations d'un créateur qu'à la publicité traditionnelle (Nielsen, 2024). ● Choisir le bon influenceur food nécessite d'analyser trois paramètres clés : format de contenu, plateforme et univers éditorial.

Sur TikTok, le repas n'est plus seulement un acte de nutrition, mais une véritable performance artistique. Qu'il s'agisse de chefs étoilés, de stylistes culinaires ou de créateurs spécialistes de l'ASMR, les "artistes de la food" redéfinissent la façon dont nous percevons la cuisine à travers des vidéos ultra-créatives et rythmées

TOP abonné.e.s CZN Burak (Burak Özdemir) @czn_burak ~74,6 millions d'abonnés. Chef turc célèbre pour ses plats gigantesques cuisinés face caméra avec son sourire signature. Abir El Saghir @abir.sag ~31,4 millions d'abonnés. Chef libanaise, reine incontestée de la cuisine du monde, réputée pour ses vidéos esthétiques mêlant culture, mode et gastronomie. ASMR food : Bayashi (@bayashi.tiktok) : 55 millions d'abonnés Cédric Grolet @cedricgrolet ~9,4 millions d'abonnés. Le célèbre chef pâtissier du Meurice domine largement le paysage français grâce à ses trompe-l'œil et ses vidéos de créations spectaculaires. Poopi Blh / L'Atelier de Roxane @poopiblh / @latelierderoxane ~3 à 4 millions d'abonnés. Le duel reste serré entre Poopi (reine des dégustations et tests culinaires) et Roxane (historique de la pâtisserie familiale sur les réseaux). Hors pâtisserie pure, le chef Diego Alary (@diegoalary) reste le cuisinier traditionnel (salé/sucré) homme le plus suivi de France sur la plateforme avec plus de 3,3 millions d'abonnés

Sophie Calle, Le Régime chromatique, 1997 « Les menus furent tirés au sort et chacun s'acquitta consciencieusement, quoique sans enthousiasme, de sa tâche. J'ai personnellement préféré jeûner car c'est bien joli les romans mais il n'est pas forcément délectable de les respecter à la lettre. »
Photographie couleur encadrée, menu sur présentoir, étagère, un livre encadré • © Sophie Calle / Courtesy Perrotin, Paris

RALPH GOINGS, 1970, peinture Blue diner with figures, 1981. Huile sur toile, 48x64cm

Duane Hanson, Self portrait with model, 1979

Duane Hanson, Lunchbreak , 1989

En 1989, celui qui peut être considéré comme l'artiste hyperréaliste le plus célèbre du xxe siècle, Duane Hanson, présente une œuvre dont le titre – Lunch Break – et la conception générale semblent faire allusion à Lunch atop a Skyscraper Ces « effigies de l'épuisement », comme l'a formulé Bruce Bégout, montrent « un double arrêt » : la rigidité de la pose accentue l'immobilité intrinsèque de la sculpture. Les personnages sont en effet représentés « pendant une pause, un moment de repos entre deux activités ». Dans ces poses statiques on entrevoit clairement la sidération d'une catégorie sociale.

Lunch atop a Skyscraper « met en scène des travailleurs dans une Amérique des années 1930, qui gardent le rythme et construisent ». La photographie exprime donc quelque chose qui ne correspond pas à la réalité : elle célèbre, par une « mise en scène », l'utopie du triomphe du capitalisme et de l'American way of life, précisément au moment où leur fragilité et leur nature éminemment idéologique était devenue tragiquement évidente. Lors de l'inauguration, la moitié des bureaux du Rockefeller Center étaient vides, faute de locataires. Anonyme, Lunch atop a Skyscraper, 1932.
Martin Parr Un autre sujet qui fascine beaucoup Martin Parr est l'ennui. Il est intrigué par la banalité, le vide ou encore ces scènes de couples dans des restaurants qui en apparence n'ont rien à se dire ou à partager 'New Brighton, England', Martin Parr, 1983-85. © ©Martin Parr / Magnum Photos
Subodh Gupta au Bon Marché à Paris, janvier 2023 Sangam (qui signifie « confluence » en hindi) Subodh Gupta, Very Hungry God [Dieu insatiable], 2006, collection François Pinault (photographié à La Monnaie de Paris en 2018) © Isabelle Henricot Subodh Gupta, Stitching the Code, Vitrine du Bon Marché © Isabelle Henrico
HUNGRY PLANET Le Muséum d'Histoire Naturelle de Rouen présente jusqu'au 30 juin 2017 Une exposition photo sur nos habitudes alimentaires, de Peter Menzel et Faith D'Aluisio, qui montre une grande disparité entre les pays. 30 familles de 24 pays.

Partie 3 : lieu de production, de soin et de création

Clinique La Borde 1953 fondée par Jean Oury pôle de santé mentale situé à Cour-Cheverny dans le département du Loir-et-Cher Un lieu de réanimation et de libre passage L'abolition des hiérarchies (La Transversalité) .
La Maison de **Claude Monet** à Giverny
Pipilotti Rist, La Cuisine des idées 1997, démission en 1998 La Cuisine des Idées Direction Artistique Expo.01 Pipilotti Rist, Directrice Artistique Marco Koeppel Carlos Martinez Andrin Schweizer Engagée pour concevoir la vision artistique globale de cette manifestation helvétique majeure, elle choisit la métaphore de la cuisine pour penser l'identité culturelle, la diversité et l'avenir de la Suisse. Le repas comme métaphore nationale : La « cuisine » n'y était pas pensée comme un simple service de restauration, mais comme le lieu par excellence où l'on brasse, mélange, transforme et digère des éléments hétérogènes. La table devenait le laboratoire de la démocratie suisse et de ses idées.
Steina et Woody Vasulka, The Kitchen, 1971, NY espace alternatif (artist-run spaces) les plus mythiques de l'avant-garde new-yorkaise. Le lieu s'est installé dans la cuisine de l'ancien Mercer Art Center dans Greenwich Village. Tout a été conservé Pour les Vasulka, la vidéo était alors un médium brut en pleine gestation. La « cuisine » désignait le laboratoire où l'on teste des ingrédients technologiques (signal électronique, synthétiseurs vidéo, signaux audio) sans savoir à l'avance ce que sera le résultat final.
Studio Kitchen, **Olafur Elliasson**, Berlin, depuis 2000 L'ouvrage est divisé en 9 chapitres – studio, corps, végétaux, graines, micro organismes, ADN, minéraux, univers qui sont nourris de textes et de recettes sur le thème traité.
« Cuisiner, c'est prendre soin des autres. C'est un signe de générosité et d'hospitalité qui crée du lien, enrichit les relations et traduit des pensées en plats. La cuisine est une histoire de don et de partage. Quand nous cuisinons, nous utilisons le monde tout en le produisant. En mangeant, nous participons à cet univers en faisant entrer de la lumière dans notre corps »

Partie 4 : esthétique relationnelle, banquets, hospitalité et micro utopies

Nicolas Bourriaud, l'esthétique relationnelle, 1998 « Un art prenant pour horizon théorique le domaine des interactions humaines et son contexte social, plutôt que l'affirmation d'un espace symbolique autonome et privé. »
Rirkrit Tiravanija, Untitled (Free), 1992-1995 Untitled (Cooking corner version # 3), 2005, centre G.Pompidou
Subodh Gupta Cooking the world, Art Basel 2017 Sur un plan plus consensuel, la juxtaposition des accessoires culinaires dans l'œuvre de Gupta est aussi une manière d'évoquer l'universalité des pratiques alimentaires et la convivialité de la rencontre, que l'artiste met en œuvre en cuisinant lui-même pour les visiteurs lors de performances tenues dans des cabanes semblables à celle présentée au Bon Marché – comme à la foire de Bâle en 2017, ou en marge de la biennale de Venise l'été dernier (Cooking the World).
Lucy + Jorge Orta, leur série 70 x7TheMeal,débutéeen1997 En dressant des tables monumentales qui traversent des quartiers entiers (comme à la Biennale de Lyon, à la Ville de Dieuze, à Peterborough ou à Shanghai), les Orta transforment l'espace public en une agora citoyenne.
Artwork : Series — Studio Orta
Dorothee SELZ 1970's https://www.dorothee-selz.art/sculptures/performances ceremonials/
Rituel en quatre couleurs, 2 octobre 1971 Performance festive colorée pour l'inauguration de la 7e Biennale de Paris Fête en blanc, 13 juin 1970 Hommage à la renaissance, repas blanc offert à une centaine d'invités, rituel pour partager un moment heureux
Katharina Fritsch, Tischgesellschaft [Tablée d'invités], 1988, polystyrène, bois, coton et peinture, 140 x 1600 x 175 cm, Courtesy Matthew Marks Gallery, © Katharina Fritsch © ADAGP, Paris
Lee Mingwei (Taïwan) — L'hospitalité comme résistance au rythme moderne Avec The Dining Project, Lee invite des inconnus à partager un repas préparé par ses soins dans l'enceinte du musée fermé. Dans un monde hyper-connecté et individualiste, transformer le repas en un rituel intime et lent devient un acte de révolte poétique et une étude sur l'altérité.

FRANKENSTEIN AI : a monster made by Many, 2018, Présenté par le Columbia University DSL au Festival de Sundance
Du White Cube aux chef.fes et food influencers Rasmus Munk (Alchemist à Copenhague) proposent un Holistic Dining
Studio NAKED (Ryotaro Muramatsu) — TREE an experimental restaurant (Japon)
Sublimotion en Espagne et Ultraviolet en Chine Ouvert en juin 2014 par le chef Paco Roncero (2 Étoiles Michelin) et le directeur artistique Eduardo Gonzáles, Sublimotion renouvelle régulièrement son offre de métagastronomie, un spectacle multisensoriel d'environ 3 heures, combinant une cuisine d'avant-garde aux technologies immersives, à la musique, à la danse, aux performances, à l'illusionnisme. Grâce à la VR, les douze convives plongent par moments dans des environnements fantastiques, voyagent dans le temps ou dans le métavers. Le restaurant ULTRAVIOLET by Paul Pairet obtient trois étoiles dans le guide Michelin Shanghai 2018

Obstacles institutionnels et précarité des artistes



Le retour de Daniel Spoerri et l'archéologie du repas : En 2010, des archéologues de l'Inrap ont réalisé à Jouy-en-Josas la toute première fouille d'une œuvre d'art contemporain basée sur un repas : Le Déjeuner sous l'herbe, un banquet organisé et enterré par Daniel Spoerri en 1983. https://www.inrap.fr/en/excavation-daniel-spoerri-s-dejeuner-sous-l-herbe jouy-en-josas-12135
Le 23 avril 1983, 120 personnalités du monde de l'art contemporain ont participé à un banquet organisé par l'artiste Daniel Spoerri dans le parc du domaine de Montcel, à Jouy-en Josas (Yvelines), où, un an plus tard, la Fondation Cartier devait être installée. Intitulée « Le déterrement du tableau-piège », la fouille du Déjeunersous-l'herbe sera ouverte au public le 5 juin, jour que la chaîne ARTE consacrera à l'archéologie et que l'Inrap retransmettra dans plus d'une centaine de lieux en France.
déjeuner sous l'herbe 1983 Daniel Spoerri fausse archive, est ce qu'à partir des traces on peut comprendre ce qui s'est joué ce jour là, on se rappelle des choses de la même manière

