

«L'œuvre au corps» allie les plaisirs de l'art à l'art de la table

La galerie La Forest Divonne et Swenden Studio associent trois chefs et trois artistes pour une expérience originale entre arts plastiques et gastronomie.



Nicolas Declodt a imaginé des makis dont l'apparence et les saveurs fraîches et explosives sont directement inspirées par l'univers de Tinka Pittoors. - Constance Lehardy

Critique - Chef adjoint au service Culture

Par [Jean-Marie Wynants](#)

Publié le 25/05/2022 à 11:27

Allier arts plastiques et gastronomie, c'est l'idée lancée par Jean de Malherbe, directeur de la Galerie La Forest Divonne Bruxelles et Alexandra Swenden, fondatrice de Swenden Studio. « Nous avons invité six chefs, trois à Paris et trois à Bruxelles, à interpréter chacun l'œuvre d'un artiste de la galerie », explique Jean de Malherbe. En s'associant à Alexandra Swenden, le galeriste voulait créer une véritable réflexion et inviter artistes et chefs à une vraie collaboration.

« C'est génial », confie Jeff Kowatch, l'un des trois artistes de l'expérience bruxelloise et par ailleurs chef diplômé (avec distinction) du Céria. « Personnellement, je cuisine depuis l'enfance avec ma grand-mère italienne. En art aussi, il y a des recettes. Ainsi, j'ai appris à faire mes propres pigments à Brooklyn. » Et le voici qui nous évoque les mixtures imaginées par Rembrandt, la façon dont il réalise ses propres glacis, etc.



Bien qu'abstraites, les toiles de Jeff Kowatch s'inspirent d'éléments du réel comme les fruits et légumes que Karen Torosyan utilise dans sa cuisine colorée et imaginative (voir ci-dessous). - Jeff Kowatch/Bozar courtesy Richard Haughton

Pour *L'œuvre au corps*, joli titre de cette manifestation, Alexandra Swenden l'a associé à Karen Torosyan, chef du Bozar Restaurant. « Je travaille depuis dix ans dans le domaine culinaire afin de créer des ponts avec différentes disciplines artistiques notamment : la danse, les arts plastiques, la performance... », explique-t-elle. « On dit souvent qu'on est ce qu'on mange. Ici, je me suis posé la question de savoir si, en mangeant l'interprétation d'une œuvre par un chef, notre regard sur cette œuvre changerait. Pour cela, nous avons sélectionné six artistes qui travaillent sur quelque chose de sensoriel dont, ici à Bruxelles, Jeff Kowatch, Tinka Pittoors et Rachel Labastie. Je suis allée dans leur atelier, je les ai vus au travail, j'ai exploré leur œuvre.

Puis j'ai réfléchi à des chefs que je connaissais afin de créer des duos. Ensuite, ceux-ci se sont vus à plusieurs reprises durant un an. Chacun a été dans l'atelier ou la cuisine de l'autre. Et de véritables associations sont nées. L'idée n'était pas de créer un plat qui ressemble à une œuvre mais un plat qui interprète l'œuvre d'un artiste, qui crée de l'information. Y compris pour l'artiste lui-même qui va recevoir une autre vision de son œuvre. »



Assiette Karen Torosyan. - Bozar courtesy Richard Haughton

Si l'on en juge par la soirée de vernissage, les trois duos bruxellois se sont magnifiquement trouvés. Nicolas Decloedt, de Humus & Hortense, spécialiste de la cuisine légumière a su capter tout l'univers de Tinka Pittoors, restituant dans sa cuisine les tourbillonnements, les couleurs et les saveurs surprenantes de l'artiste.



Christophe Hardiquet et Rachel Labastie ont créé ensemble une installation d'argile crue surmontée de tuiles d'argile cuite couvertes de fleurs qu'ils ont ensuite brisée à quatre mains, invitant le public à en extraire de petites bouchées. Quant à Rachel Labastie et Christophe Hardiquet de Bon Bon, ils partagent une passion pour l'argile et pour le geste que l'on retrouve dans leurs deux univers. Durant les prochaines semaines, on pourra en juger lors de repas spécialement préparés dans les trois restaurants tandis que la galerie présentera les œuvres des trois artistes.

Jusqu'au 18 juin, Galerie La Forest Divonne, rue de l'Hôtel des Monnaies 66, 02-544.16.73, www.galerielaforestdivonne.com. Réservations pour les repas : brussel@galerielaforestdivonne.com