

BEAUX-ARTS • Tandis qu'il expose des «tableaux-pièges» récents à Genève, l'artiste suisse publie enfin en français la chronique «culinaire» d'une année passée sur une île grecque, en 1967

En fétichiste, Daniel Spoerri explore le mystère des objets disparus

Laurence Chauvy

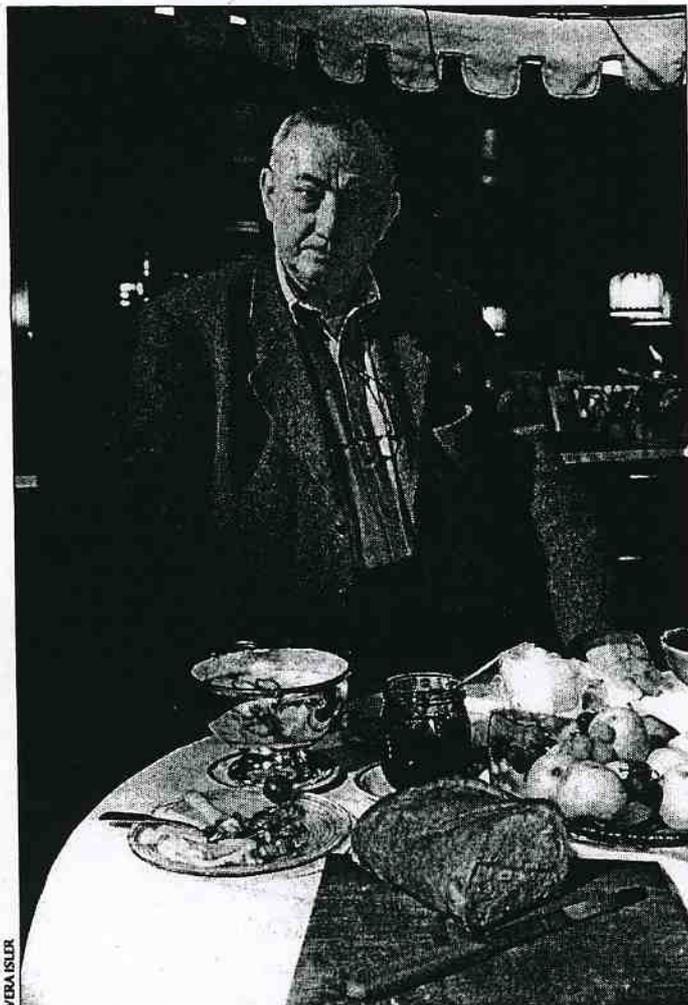
L'Amuse-lecteur qui complète le *Journal gastronomique* de Daniel Spoerri, rédigé en 1967 sur l'île grecque de Simi, amuse le lecteur et le nourrit d'une matière plus consistante que des amuse-bouche. L'une et l'autre parties de l'ouvrage se voient agrémentées d'une pléthore de notes insolites. Recettes de cuisine, où les ingrédients du terroir se mêlent aux inventions maison, anecdotes enchaînées les unes aux autres, éléments biographiques ou ethnographiques finissent par composer un plat de résistance digne du meilleur écrivain – tels Robert Walser ou Cendrars, admirés par l'auteur.

Daniel Spoerri, qui fut danseur étoile au théâtre de Berne, metteur en scène d'avant-garde et restaurateur à Düsseldorf, est par-dessus tout un plasticien, signataire dès 1960 de la «charte» des Nouveaux Réalistes. Les tableaux-pièges qui assurèrent sa renommée sont aujourd'hui exposés à la galerie Charlotte Moser à Genève, alors que le *Journal gastronomique* est publié pour la première fois intégralement en français aux Editions Metropolis dans cette même ville. Une découverte pour le public francophone, alléché, plus ou moins, par le tableau-piège figurant sur la couverture, où le paquet de cigarettes et l'oiseau mort voisinent la cafetière et le bocal de sucre; reliefs d'un repas digéré depuis deux décennies...

Le Temps: Dans *L'Amuse-lecteur*, un chapitre assez descriptif et émouvant est consacré à la «cuisine des pauvres»; quelle valeur accordez-vous à celle-ci?

Daniel Spoerri: La cuisine des pauvres invente autant que la cuisine des riches. Toutes deux sont inventives, par manque ou par excès: la première, exubérante, bénéficie de l'importation de denrées exotiques; la seconde est la cuisine du terroir.

– Pour vous, l'art, y compris l'art culinaire, est-il un moyen de connaissance, un moyen de partager ses connaissances, un



Daniel Spoerri: «La nourriture renvoie à toute une culture, aux rituels, aux tabous.»

– L'art m'apprend énormément, je suis très curieux. Mais ce n'est pas parce que je m'intéressais à la cuisine que j'ai collé des plats, inaugurant la série des tableaux-pièges, c'est l'inverse: parce que l'idée m'est venue des tableaux piégeant les restes d'un repas, je me suis intéressé au contenu de ces plats.

– Qu'est devenu le restaurant de Düsseldorf?

– C'est toujours un restaurant, un snack asiatique. Personne ne sait plus ce qui s'y est passé, voici vingt ans: la mémoire est courte. A l'époque, c'était un lieu de rencontres célèbre, proche de la Kuns-

– Dès l'enfance, vous avez pratiqué une forme de fétichisme, comme l'atteste le souvenir du «mystère de la neige disparue», relaté dans votre livre. La nourriture est-elle aussi fétiche, ainsi que le laisse entendre votre chronique culinaire d'une année passée à Simi, île grecque à l'époque encore fort «primitive»?

– La nourriture renvoie à toute une culture, aux rituels, aux tabous. La culture consiste à s'éloigner de la nature: le processus commence par la nourriture. C'est ce que j'ai expérimenté à Simi, où je suis resté treize mois: quand le cycle a recommencé, je

nait, je suis parti de Simi, ou alors j'y serais demeuré le restant de ma vie.

– Ce séjour semble avoir représenté une parenthèse heureuse, amoureuse, loin de l'agitation citadine

– Oui, cela a été très important, beaucoup plus important que l'année passée à New York, où pourtant j'ai découvert le Nouveau Monde, le monde des déchets... Simi m'a bouleversé, j'y ai compris le monde magique, la pensée sauvage, humaine, immédiate.

– Vous réclamez-vous toujours du Nouveau Réalisme?

– Le Nouveau Réalisme a abouti à autre chose, nos œuvres actuelles. Tout cela dérive du Nouveau Réalisme dans le sens orthodoxe, la seule étiquette à laquelle j'aie souscrit, même si mes travaux ont eu par la suite une connotation Fluxus.

– Et le surréalisme?

– Les surréalistes nous étions hostiles, mais aujourd'hui on parle de moi comme du Nouveau Réaliste le plus surréaliste. Eux, les surréalistes, privilégiaient l'approche «bla-bla», l'approche métaphysique, nous étions des gens terre à terre. Nous nous réclamions plutôt de Dada, qui était plus «sec», mais nous refusions l'agressivité dadaïste.

– Aujourd'hui, vous aménagez dans votre propriété italienne un jardin de sculptures, qui réunit des pièces de vos amis, Dieter Roth, Luginbühl, Tinguely, Soto, Eva Aeppli...

– Dix-sept artistes y sont représentés, pour l'instant; j'espère obtenir des œuvres de Meret Oppenheim, dans ce jardin devenu fondation, par donation, et ouvert au public. L'été prochain, Eva Aeppli, pour les cinquante ans de notre amitié, une «amitié d'or» comme on dit noces d'or, y exposera ses travaux.

DANIEL SPOERRI. TABLEAUX-PIÈGES. Galerie Charlotte Moser (rue de l'Hôtel-de-Ville 16, Genève, tél. 022/312 14 14). Ma-ve 15h-18 h 30, sa 11h-