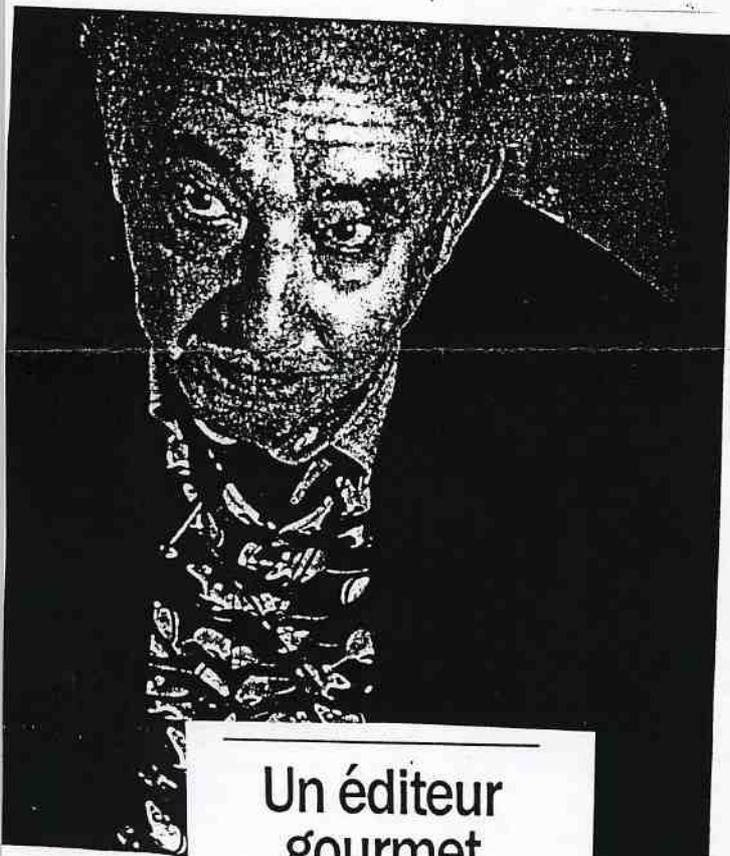


Daniel Spoerri révèle les secrets de sa cuisine personnelle

GASTRONOMIE LITTÉRAIRE / Le plasticien, qui expose à Genève, publie un «Journal gastronomique» très original. Une nourriture tant spirituelle que terrestre.



Un éditeur gourmet

Marrakech la Rouge, Les juifs de la Médina; Le grand livre des recettes secrètes; La soupe aux trois cailloux, La France, de la campagne à la ville; Porta Palazzo, A l'ombre des bonnes; Journal gastronomique et, en préparation, Une histoire de boulettes. Qui n'a goûté à l'un des délicieux ouvrages de la collection «La cuisine de mes souvenirs» des éditions Metropolis n'a rien connu. Du moins de l'étrange mariage entre la littérature et la cuisine. Apprêtée avec un talent consommé par Michèle Stroun, cette collection aux harmonies pastel bénéficie d'une originalité unique: chaque ouvrage est construit dans son format, sa forme et son graphisme, en fonction du contenu apporté par l'auteur. Où l'on voit qu'une bonne table n'est pas affaire de gros sous; mais de racines et d'intelligence.

S. Bi. □

Les boulettes de viande... Au premier abord, de vulgaires apprêts de bifeck haché que l'on fait sauter au beurre ou à la graisse! Or, sous la plume gastronomique et désopilante de Daniel Spoerri, artiste plasticien de renom qui expose actuellement à la Galerie Charlotte Moser, la chose est tout un programme. Mordant, passionnant et dérivant.

Qu'elles soient de bœuf, de veau, de volaille ou de gibier, il est en effet mille et une manières d'apprêter les keftédès. A la hongroise, à l'allemande, à la berlinoise. Ou encore à la «débrouille-toi avec les moyens du bord». Séjournant à Simi, l'une des plus belles îles grecques qui soit (du moins à l'époque, puisque l'affaire remonte à 1966), l'artiste et sa compagne d'alors, Kichka, ont déployé des trésors d'imagination pour se nourrir. De cette expérience est né un livre au titre évocateur, *J'aime faire des boulettes*, paru en français à la fin des années 60. A l'image de l'œuvre comme de la vie même de Spoerri, la part ludique de ce *Journal gastronomique* est non négligeable. Et, simultanément, plus sérieuse qu'il n'y paraît.

Car, au-delà de la trentaine de recettes de keftédès ajoutés d'une centaine d'autres de cuisine internationale reflétant chacune le parcours de ce juif exilé roumain, le *Journal*, enrichi et complété par les soins de Michèle Stroun, est une œuvre littéraire en soit. Où l'on suit Spoerri pas à pas dans ses déambulations insulaires. Où l'on fait connaissance avec les habitants de Simi, leurs coutumes et leur culture empreinte d'influence turque. Où l'on se familiarise, s'il se peut, avec le regard insolite et non conventionnel de l'artiste sur le monde et son travail.

— La cuisine — dans tous ses états — est une obsession majeure de votre œuvre.

— D'abord parce qu'en Roumanie, où je suis née, il n'y avait pas grand-

chose à manger. Ensuite, parce qu'à Paris où j'ai débarqué très jeune, je n'avais pas de sous. Je mangeais mon pain sec de diverses manières pour améliorer mon ordinaire. Enfin, mes «tableaux-pièges» procèdent de ma curiosité de savoir, à la fin d'un repas au restaurant, ce qu'on fait des restes de table!

— Comment vous est venue l'idée d'écrire ce «Journal gastronomique»?

— A Simi, nous habitons, Kichka et moi, tout au sommet de l'île. Nous passions notre temps à descendre au mar-

ché, à faire les courses, à les remonter puis à cuisiner. Au cours de ces deux mois, tout tournait autour de la bouffe. C'était la survie, le sexe et la nourriture. La vie, quoi! La matière s'imposait d'elle-même. Bien qu'on y trouve de recettes, ce journal est celui de la vie quotidienne.

En même temps, je dois dire que cette période à Simi a constitué un tournant, une césure dans mon œuvre. Sans cet éloignement du «zoo» artistique que représente le marché de l'art et son cortège de conventions, j'en serais toujours à mes sempiternels «tableaux-pièges». De là sont partis mes tableaux de reliefs de cuisine. De là aussi l'idée d'ouvrir un restaurant à Dusseldorf, où l'on pouvait commander sa table et l'emporter à domicile et y manger tout ce qui est comestible, de la trompe d'éléphant au ragoût de serpent à clochettes ainsi que les «eat-art», véritables tableaux comestibles d'artistes renommés.

— A 68 ans, on vous sent bouillonnant de projets.

— Je suis un inquiet. Pour autant, je ne suis pas un mélancolique qui ressasse ses souvenirs. A Seggiano (n.d.l.r. à 50 km au sud de Sienne), où je vis en Toscane, je viens d'ouvrir un jardin de sculptures. Deux mille visiteurs sont venus cet été dans notre fondation admirer la cinquantaine de «situations» que j'y ai placées sur un terrain de 17 hectares, parmi lequel une majorité d'artistes suisses.

— A présent que vous êtes sorti de l'indigence de la jeunesse, fréquentez-vous les grands restaurants?

— Très peu. Ce qui me fascine, c'est ce qui entoure la cuisine. Je la compare volontiers à la danse (n.d.l.r. Daniel Spoerri fut danseur étoile au Théâtre municipal de Berne avant d'être dramaturge et auteur de «pièces-traquenard» en Allemagne!). Dans un cas comme dans l'autre, chaque perfor-

mance est une nouvelle création impossible à répéter. Mais la gastronomie n'est qu'un aspect mineur de la question. C'est la «survie» qui m'intéresse. Pourquoi, quoi, comment mange-t-on? Toute la culture, bien avant l'existence des tableaux, est déterminée par la cuisine et ses rituels dans l'histoire de l'homme.

Propos recueillis par Serge Bimpage □