

# Séminaire LXIV

*Recettes & protocoles*

## Annexes

*Mode d'emploi (suivre les instructions de l'artiste)*

**Il s'agit donc de comprendre que nous nous intéressons à lister les ingrédients et à lister les manières de faire, en vue de produire un «relevé» le plus précis possible de sorte que nous puissions «adresser» à quelqu'une ou quelqu'un le partage d'une expérience sensible que l'on nomme le «goût» (comme modalité de préférence).**

1

- ἱστορίας ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάσηφησί
- C'est pour tous les Grecs que je mentionne ces histoires.

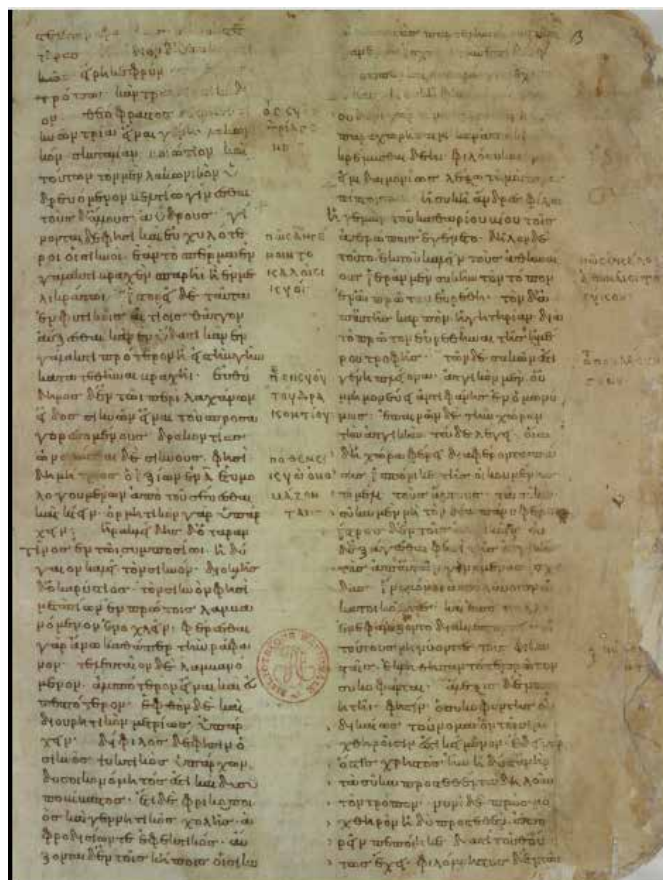
2

- Πρὸς δὲ μιᾷ πάντας δειπνεῖν ἀβρόδαιτι τραπέζῃ.  
Ἔστωσαν δ' ἢ τρεῖς ἢ τέσσαρες οἱ ξυνάπαντες  
ἢ τῶν πέντε γε μὴ πλείους · ἤδη γὰρ ἂν εἴη  
μισθοφόρων ἀρπαξιβίων σκηνὴ στρατιωτῶν.
- Afin que nous mangions ensemble à une même table  
et que nous soyons trois ou quatre à la partager,  
ou cinq tout au plus : car sinon c'est  
une tente militaire de mercenaires.

**ARCHESTRATE DE GELA** (IVe AEC), *Gastronomie*  
(fragments 1 & 2), trad. F. Vallos



**ANONYME** (ca. 79 EC), *fresques*, Pompéi



# ATHÉNÉE DE NAUCRATIS (170-223 EC) *Deipnosophistae*

Bibliotheca Marciana Venetiarum MS. Gr. Z. 447 f. 1r (X<sup>e</sup> siècle)

édition princeps datée de 1514



**ANONYME** (IV<sup>e</sup> EC) *Asarotos oikos*

Mosaïque romaine, 350 x 250 cm (Levant), musée du château de Boudry



**NICOLAS BATAILLE (ca. 1330 - ca. 1400) & JEAN DE BRUGES (ca. 1340 - ca. 1400)**

*Tapisserie de l'Apocalypse*, Saint Jean mange le livre (Apo. 10.9-10.11)

1373-1381, Musée du château d'Angers







**B. SACCHI (dit PLATINE, 1421-1481), *De Honesta Voluptate et Valetudine*, 1472**  
*De Honesta Voluptate* (italien). Incunable mprimé en Vénétie [Bernardino Benali],  
MCCCCLXXXIII (1494), Florence.



**ANDREA DEL SARTO** (1486-1530), *Cène*, 1520-1525  
525 x 871 cm. Cenacolo di San Salvi, Florence



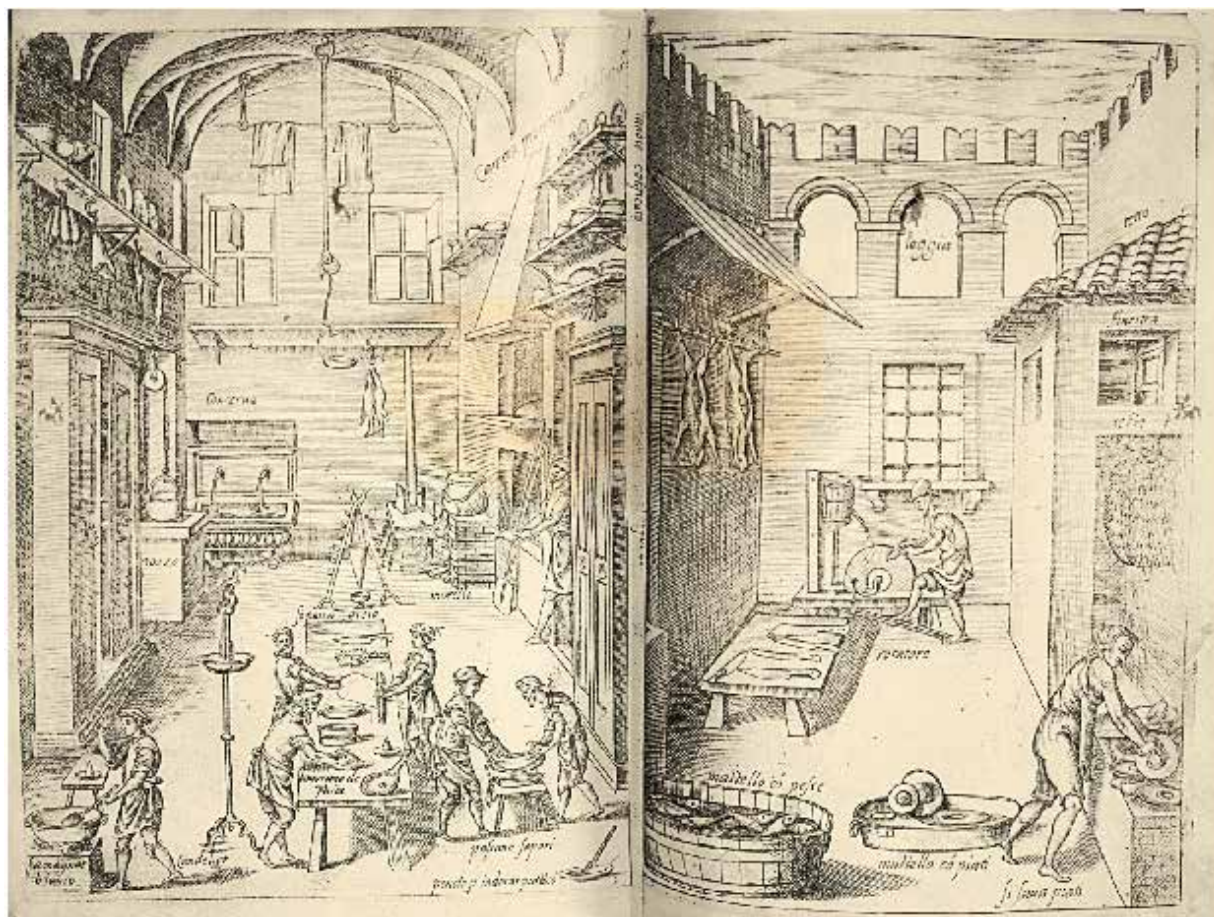
Fig. 116.—Interior of Italian Kitchen.—Peculiar of a Woodcut in the Book on Cookery of Cristoforo di Messisburgo, "Banchetti compositioni di Vivande," 4to, Ferrara, 1648.

**CRISTOFORO DI MESSISBURGO** (fin XIV<sup>e</sup>-1548), ***Banchetti***, 1549  
*Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Ferrare



**PETER AERTSEN** (1508-1575), *Étal de boucher*, 1551  
115x168 cm, North Carolina Museum of Art.





**BARTOLOMEO SCAPPI** (1500-1577), *Opera*, 1570  
Cenacolo di San Salvi, Florence.

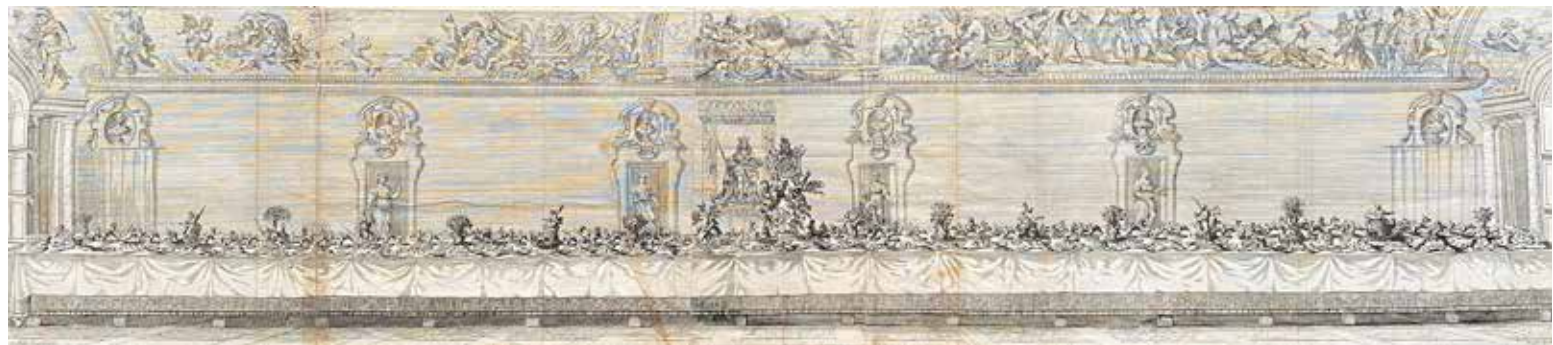


**ANNIBALE CARRACCI** (1560-1609), *Mangiafagioli*, ca. 1585  
57x 68 cm, huile sur toile, Palazzo Colonna, Rome.



**CORNELIS J. DELFF CLAESZ** (1571-1643), *Nature morte avec une tourte*, XVI<sup>e</sup>  
Huile sur bois, Musée des Beaux-Arts Strasbourg.





**A. VAN WESTERHOUT** (1651-1725), *Banquet du comte de Castlemaine pour Innocent XI*, 1687

D'après un dessin de Giovanni Battista **LENARDI** (1656-1704)

Signée « Gio Batta Lenardi delin. » et « Arnoldo Van Westerhout fc. »

Gravure 115 x 25 cm





*Il cuoco galante*, Naples 1773 (6 éditions)  
*Credenziera del buon gusto, del bello del soave e del dilettevole  
per soddisfare gli uomini di sapere e di gusto*, Naples, 1786  
*Il cibo pitagorico*, Naples, 1781  
*Trattato sulle patate*, Naples, 1785  
*Manovre del cioccolato e del caffè*, Naples, 1794  
*Poesie bacchanali per commensali*, Naples, 1804  
*Trattato sull'agricoltura e la pastorizia*, Naples 1820

**VINCENZO CORRADO** (1736-1836), *Il Cuoco galante*, Naples 1773  
& œuvre



Ka Hitsujun (何必醇), *Tōfu hyakuchin*, 1782  
 100 recettes de tofu, Osaka.



**ÉDOUARD MANET** (1832-1883), *Les Asperges*, Walraf Museum, Cologne  
Huile sur toile, 46 x 55 cm



PELLIGRINO ARTUSI (1820-1911), *La Scienza in cucina*, 1891  
frontispice de l'édition de 1910.



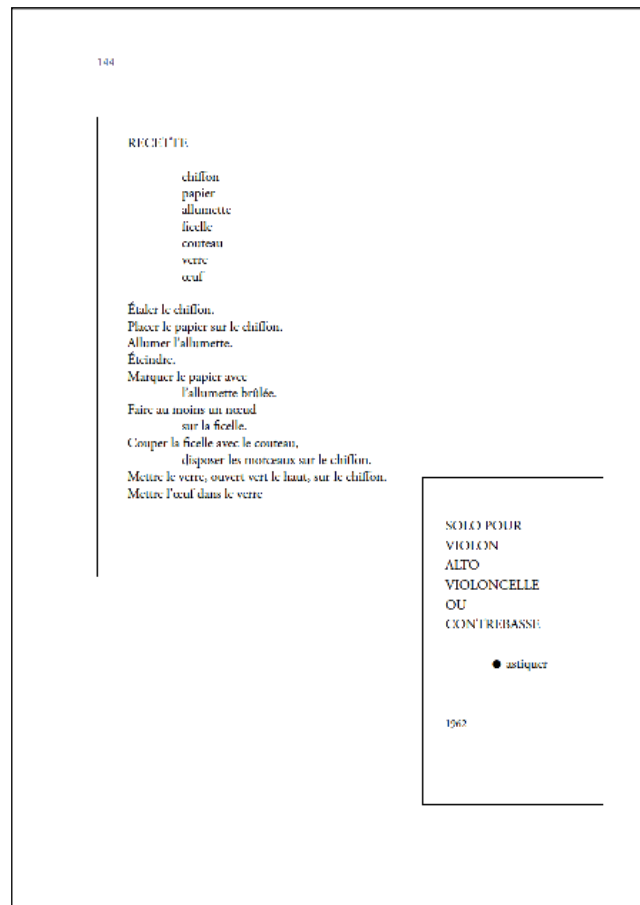
**PIERRE MANZONI** (1933-1963), *Consommation d'art dynamique  
par le public dévoreur d'art (Uova con impronta)*, 1960, Milan

Tunafish Sandwich Piece

Imagine one thousand suns in the  
sky at the same time.  
Let them shine for one hour.  
Then, let them gradually melt into  
the sky.  
Make one tunafish sandwich and eat.

1964 Spring

YOKO ONO (1933-), *Tuna Sandwich*, statement, 1964



**GEORGE BRECHT** (1926-2008), *Water Yam* (extraits), 1962  
première édition par Georges Maciunas à New York et Wiesbaden.



*Il y a beaucoup de coquilles, de moules et d'œufs dans votre production. Des accumulations ?*

Le sujet est davantage le rapport qui s'installe entre les coquilles et l'objet qui les supporte. Table, chaise ou casserole. C'est sur une table que l'on sert un œuf. Mais sur ma table où il y a trop d'œufs il y manque le couteau, la fourchette et l'assiette. Absence nécessaire pour faire parler l'œuf à table ou pour que le spectateur ait une idée originale sur la poule.

*Donc, vous êtes proche d'un système académique ?*

D'une rhétorique se nourrissant au nouveau dictionnaire des idées reçues. Plus que d'objets et d'idées, j'organise la rencontre de fonction différentes qui renvoient au même monde : la table et l'œuf, la moule et la casserole, à la table et à l'art, à la moule et à la poule.

**MARCEL BROODTHAERS** (1924-1976), *Catalogue-Catalogus*, 1974

Interview avec Irmeline Lebeer, *Catalogue Catalogus*, Bruxelles, Palais des Beaux-Arts, 27 septembre - 3 novembre 1974, p. 64-68

/ Marcel Broodthaers, cat. *Jeu de Paume*, 1991, p. 248-251.





**B. KINMONT (1963-) & F. VALLOS (1972-), *On Becoming Something Else*, 2009**

Air de Paris, 21 Sept., 2009, restaurant Chapeau-Melon, Paris

Broadside on Zerkall Nideggen paper 63 x 32 cm