

SÉMINAIRE 2024-2025.

FIG. (FIGURE, IMAGE, GRAMMAIRE)

LXIV. RECETTE & PROTOCOLES

« Car du pays de l'oubli souffle une tempête.
Étudier c'est chevaucher contre cette tempête ».

Walter Benjamin « Franz Kafka » *Œuvres*, vol.2, p. 450.

« J'aime ce qui me nourrit, le boire, le manger, les livres »
Étienne de la Boétie

« Connait-on les effets normaux des aliments ?
Y a-t-il une philosophie de la nutrition ? »
Friedrich Nietzsche, *Le gai savoir*, § 7

Séminaire LXIV

Recette & protocole

Une histoire

Le contenu de ce second séminaire consista à poser l'idée que les concepts de recette et de protocole ont quelque chose en commun. et que la fondation de ce commun est une histoire de transmission de l'expérience. Nous émettons l'hypothèse centrale qu'il s'agit d'une histoire de la transmission de l'épreuve du goût. En ce sens le protocole dans l'histoire et la théorie des arts a aussi à voir avec une épreuve du goût.

En somme la bouche autant que la salle d'exposition sont d'étranges antres de l'expérience : mais pour cela il convient d'établir des modalités pour ce qu'on y fait entrer et pour la manière avec laquelle on peut les déguster et les assimiler.

Pour cela il nous faudra proposer une définition pour les concepts de recette, de protocole et de goût.

Le terme recette provient du latin *recipere* : le verbe signifie «ramener à soi», «recevoir», «accueillir». La recette est alors très techniquement le support qui permet de recevoir les instructions nécessaires à la réalisation d'un processus (ici cuisiner).

Le terme recette apparaît au XIII^e s'abord au sens d'une «somme d'argent reçu», puis d'une somme d'ingrédients pour un remède et d'une somme d'ingrédients pour la réalisation d'un plat. Le terme apparaît en 1393 dans le *Ménagier de Paris*. Le terme est donc tardif et recouvre plusieurs sens. Le terme n'existe pas antérieurement. Le concept de recette est désigné par d'autres dispositifs : en latin il s'agit du terme *praeceptum* qui désigne l'instruction et la recommandation. En grec il est possible d'entendre le concept de recette soit par le terme *tropos* (τρόπος), c'est-à-dire manière de faire, soit alors le terme – plus intéressant – *pharmacopoiia* (φαρμακοποιία), c'est-à-dire de composition (le dosage) en vue d'un remède

Le terme protocole provient quant à lui du grec *protokollon* (πρωτόκολλον) qui signifie collage de chartes et de textes. Il provient du substantif *kollêsis* (κόλλησις) comme action de coller, d'unir et de *kollêma* qui signifie ce que nous nommons une page (coller les bandes de papyrus). Le *protocollum* signifie donc la page de garde, le frontispice, littéralement «la première page collée». Le *protocollum* est la première surface d'indications en vue de la lecture. Le *protocollum* est cette première page ou surface qui donne les

indications nécessaires en vue de produire une réception. Dans le *Glossarium ad scriptores mediæ et infimæ Latinitatis*, le terme *protocollum* est désigné ainsi : « *liber ex glutine compactus, in quem acta publica referuntur* ».

Du Cange et al., *Glossarium*, 1710, p. 499)

Protocole signifie alors soit le recueil de formules d'usages, le registre, le compte-rendu ou le formulaire, soit les instructions. Nous avons ainsi deux niveaux de sens : les formules d'usages et les instructions (autrement dit sens rituel et sens technique). Il nous intéresse de penser que le protocole est lié l'expérience de l'usage : il est l'ensemble des règles nécessaires en vue de réaliser cette expérience. Il s'agit d'une disposition de notation en vue de penser d'une part la possibilité d'un « relevé » et d'autre par d'une « adresse ».

Le terme *goût* quant à lui provient du latin *gustus* dont l'origine indique quelque chose comme « essayer ». Le grec dit soit *geuô* (γεύω en lien avec la saveur et dont la racine Γυς est la même que le latin *gustus*), soit *orexis* (ὄρεξις) (en lien avec le désir) soit *tropos* (au sens de manière) soit encore *pathos* (πάθος au sens d'affinité). Le goût est donc un processus de tests en vue de déterminer et d'interpréter nos modalités de préférence.

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).

[voir annexe]

Une histoire de la recette comme protocole.

Nous proposons une lecture de la recette (et du concept de recette) à partir d'une lecture de l'œuvre, c'est-à-dire à partir du protocole d'adresse de l'usage. Quelles formes ? Quelles modalités sont utilisées pour restituer l'expérience du goût.

1. Archestrate de Gela, <i>Gastronomie</i> IV ^e AEC	le poème
2. La peinture alimentaire (Pompéi, I ^e EC)	<i>xenia</i> hospitalière
3. Athénée de Naucratis, <i>Les Déipnosophistes</i> , III ^e EC	le dialogue/banquet
4. Anonyme, <i>Asarotos oikos</i> , IV ^e EC	recette rituel
5. Bruge & Bataille, <i>tapisserie Apocalypse</i> (saint jean mange le livre) 1380	iconophagie
6. Anonyme, <i>Le ménagier de Paris</i> , 1383	mode d'emploi
7. Bartolomeo Sacchi (dir le Platine), <i>De honestas voluptate et valitudine</i> , 1472 (1 ^{er} livre imprimé de recettes)	ordonnance
8. Andrea del Sarto <i>La cène</i> (cenacolo di San Salvi, 1525)	eucharistie
9. Cristoforo di Messisburgo, <i>Banchetti</i> , 1549	fête
10. Peter Aertsen, <i>Étal de boucher</i> , 1551	recette emblème
11. Bartolomeo Scappi, <i>Opera</i> , 1570	pratique
12. Annibale Carracci, <i>Mangiafagioli</i> , 1585	consommation
13. Cornelis Delff, <i>Nature morte de cuisine</i> , 1627	recette image
14. Adriaen Westerhout, <i>gravure de banquet</i> , 1684	protocole
15. Vincenzo Corrado, <i>Cuoco Galante</i> , 1773	relations
16. Ka Hitsujun, <i>Tōfu hyakuchin</i> , 1782	commentaires
17. Edouard Manet, <i>Les asperges</i> , 1882	protocoles involontaires
18. Pellegrino Artusi, <i>L'arte di mangiar bene</i> , 1891	expérience
19. Piero Manzoni, <i>Manzoni e le uova</i> , 1960	valeur
20. Yoko Ono, <i>Tuna Sandwich</i> , 1964 = poésie	poésie
21. George Brecht, Recette (in <i>Water Yam</i>) :	protocole volontaire
22. Marcel Broodthaers, <i>Catalogue-Catalogus</i> , =	texte
23. Ben Kinmont & Fabien Vallos, <i>On Becoming Something Else</i> , 2009	performativité

Théorie

Il faut être en mesure de propoder et d'interpréter la possibilité d'une théorie de l'art

Il faut noter une distance radicale entre les deux processus (recette et protocole). L'histoire de la pensée autant que l'histoire de l'art ne s'intéressent pas à l'histoire de l'aliment. Pourquoi?

Il faut noter une séparation radicale entre ces trois dispositifs conceptuels : 1. ce qui conduit à un partage du sensible (le goût et donc la nécessité de la recette), 2. ce qui conduit à une épreuve eucharistique (le rituel) et enfin 3. ce qui conduit à un dispositif artistique (le protocole). Ces trois processus sont des dispositifs protocolaires au sens d'instructions, mais ils fonctionnent différemment et surtout ils n'entretiennent pas de dispositifs combinatoires. Pourquoi?

Il faut noter que la question du goût est totalement ou presque ignorée par l'histoire (dont celle de l'art) : le goût comme expérience fondatrice n'existe pas... ou de manière anecdotique. Pourquoi? Il est quelque fois traité par l'histoire de la recette Il faut noter que la question du goût n'intéresse pas non plus la philosophie, si ce n'est comme *pathos* (affinité et penchant) mais jamais comme faim.

Il faut noter que la question de la consommation et de l'assimilation n'est presque absolument pas traitée par l'histoire artistique, par celle du rituel et même par celle de la recette. C'est une des failles incroyables de l'histoire matérielle de l'art.

L'histoire du goût est au mieux structurée comme une histoire morale (celle du code) ou une histoire esthétique (celle relationnelle), mais elle est rarement traitée comme une histoire matérielle fondatrice de l'histoire de l'être.

Sauf à noter très récemment la publication de *Philosophie du goût* de Olivier Assouly en 2019 et plus récemment encore *Goût. Le savoir du plaisir et le plaisir du savoir* de Giorgio Agamben, 2024

Il faut constater que l'épreuve artistique va peu à peu s'intéresser à ce mode particulier de réalisation (le protocole). *Réalisation* signifiant très précisément ce que nous entendons par mise en œuvre, (au sens de l'*energeia* aristotélicienne : voir pour cela l'ouvrage *Commencer à deux* de Pierre-Damien Huyghe, éd. Mix., 2009.). L'histoire moderne et contemporaine de l'œuvre (dite d'art) va s'intéresser peu à peu au protocole (ou partition) pour penser autrement la question de la mise-en-œuvre. Reste alors à essayer de comprendre ce qui encourage ce mouvement. L'hypothèse que nous soutenons est que la modernité va affirmer que le rôle de l'artiste ne consiste plus seulement à représenter le monde, pas plus qu'il ne consiste à représenter nos manières de représenter le monde (ce que nous pourrions nommer une première modernité ou le romantisme). Ce n'est donc plus au sens propre une question de représentation (*mimesis*) mais une question de présentation de ce qui nous fait advenir dans le monde, à savoir dans une relation complexe au réel (qui ne dépend pas de notre puissance réalisante) et à la réalité (qui est, quant à elle, le résultat de notre puissance réalisante). Cet intérêt tient aussi à l'intérêt grandissant pour le concept de performativité.

Il s'agit de montrer deux choses. La première est que l'assignation de la recette ou du protocole est liée à une transformation des sphères artistiques comme refus de la présentation du monde pour préférer une présentation de nos modes d'usages et des nos modalités performatives d'existence avec la réalité.

La seconde est que l'assignation suppose – pour que l'œuvre se fasse – une plus ou moins forte autorité. Soit on accepte cette autorité au risque de perdre toute épreuve performative liée à nos modes d'existence, soit alors on accepte de ré-indexer la puissance de cette autorité. Pour cela, soit on fait en sorte que l'assignation soit déjouable (comme détournement), soit qu'elle puisse être instable (autrement dit sans finalité et sans possibilité de contrôle), soit qu'elle puisse être déléguable (comme transfert de l'autorité), soit qu'elle puisse être inversable (comme inversion de la totalité de l'assignation), soit enfin comme une réévaluation (c'est-à-dire comme transposition des protocoles).

Il y a deux questions : premièrement, à quel point acceptons nous l'autorité du protocole artistique et du protocole de monstration ? Secondement, à quel point, philosophiquement, sommes-

nous liés à la servitude des dispositifs et particulièrement ceux de l'œuvre ?

Si tel est le cas – ce que je crois – cela signifie que l'art n'est pas autrement que le reflet tragique de notre aptitude à la soumission et au contrôle. Et la sphère de l'art ni résiste pas, bien au contraire.

Ce qui signifie que l'interprétation des régimes de la partition, des recettes, des protocoles et de l'assignation, n'est en somme, pas autre chose qu'une longue réflexion sur l'assignation au contrôle : mais à un double contrôle qui consiste à être contrôlé et à se contrôler.

La question liminaire est en quoi l'expérience de l'œuvre réclamerait l'épreuve d'un appel plus ou moins autoritaire à la consigne, à l'instruction, à l'interprétation, à la participation, au performatif ? Le problème est lié à une « assignation » : pour faire en sorte que nous puissions faire éprouver une ré-partition des tâches, en somme pour que nous puissions faire l'épreuve d'une co-actorialité, faire en sorte que le spectateur participe à l'œuvre, il faut s'assurer qu'il fasse ce qui est nécessaire en vue de la réalisation (de la mise en œuvre) de l'œuvre. S'il venait

à ne pas le faire exactement comme il le faut, alors il se pourrait que l'œuvre n'ait pas lieu. Le problème est alors la tenue plus ou moins forte (ou autoritaire) de cette assignation.

Une des possibilités serait alors de faire en sorte que l'assignation soit déjouable, soit instable, soit déléguable, soit inversable ou encore soit réévaluable :

- si elle est déjouable, cela signifie que le processus d'assignation puisse être déjoué par une série de manipulations, de détournements, de jeux ou encore de réassignations.

- si elle est instable, cela signifie que l'assignation est suffisamment poreuse pour laisser à la fois la possibilité de déjouer la pièce ou surtout de ne pas bloquer dans l'attente d'une finalisation.

- si elle est déléguable, cela signifie que nous sommes d'abord assigné à la lecture et à l'interprétation de l'énoncé, et surtout que son interprétation est ouverte (et non close dans un contrôle).

Or une partie de l'histoire moderne et contemporaine s'est intéressée à penser cette histoire matérielle à partir d'une histoire de la réception. C'est ce que nous nommons très archaïquement un *art encomiastique* et de manière plus contemporaine un *art protocolaire*. Il faut dans les deux cas, considérer que la réalisation de l'œuvre ou du plat ne pourra avoir lieu que depuis un *coactorialité* et depuis l'idée que la réalisation ne pourra avoir lieu que depuis la *réception* (délégation à un tiers). La production quant à elle n'intervient que comme un processus qui consiste à lister ce qui est nécessaire comme objets et comme manières.

Au sens propre il faudrait réaffirmer que la théorie de l'art présuppose une réception encomiastique, c'est-à-dire une réception où il est nécessaire de considérer l'activité de la réception. C'est la spectatrice et le spectateur qui achève l'œuvre (voir M. Duchamp).

Il faut alors penser une théorie de la réception qui suppose de produire une théorie de la recette et une théorie du protocole. Or cette théorie doit être fondée sur une interprétation très complexe d'une coactorialité : mais qui n'est pas fondée sur l'ordre mais sur l'interprétation. Pourquoi ? Parce que ce qui conduit à l'épreuve de la recette ou du protocole est une affaire de goût, c'est-à-dire éprouver des modalités de préférence.

Il conviendrait alors de repenser une théorie de l'art comme coactorialité et modalité de préférence.

26 novembre 2024