



De g. à dr. : Guy Martin, Hubert Barrère, Claudine Draï et Olivier Kaepelin dans l'atelier de Claudine Draï devant les œuvres du « Lien des mondes ».

**Têtes chercheuses**  
 Dans sa galerie berlinoise, Taina Guedes - fondatrice de Food Art Week - expérimente le futur de nos assiettes avec des artistes, des chefs et des scientifiques.  
 entretempo-kitchen-gallery.com et foodartweek.com.

## Guy Martin sur la lagune

À l'occasion de la Biennale de Venise 2017, le chef étoilé du Grand Véfour intervient pour la première fois dans une galerie d'art. Aux blancs délicats de l'artiste Claudine Draï, il répond par une œuvre meringuée aux saveurs mystérieuses, goûtée par les visiteurs, qui a ensuite été figée pour devenir sculpture. [palazzocontarinipolignac.com/Magazzino-Gallery](http://palazzocontarinipolignac.com/Magazzino-Gallery). « Le lien des mondes », de Claudine Draï avec Hubert Barrère, Olivier Kaepelin et Guy Martin. Jusqu'au 27 septembre, Venise.

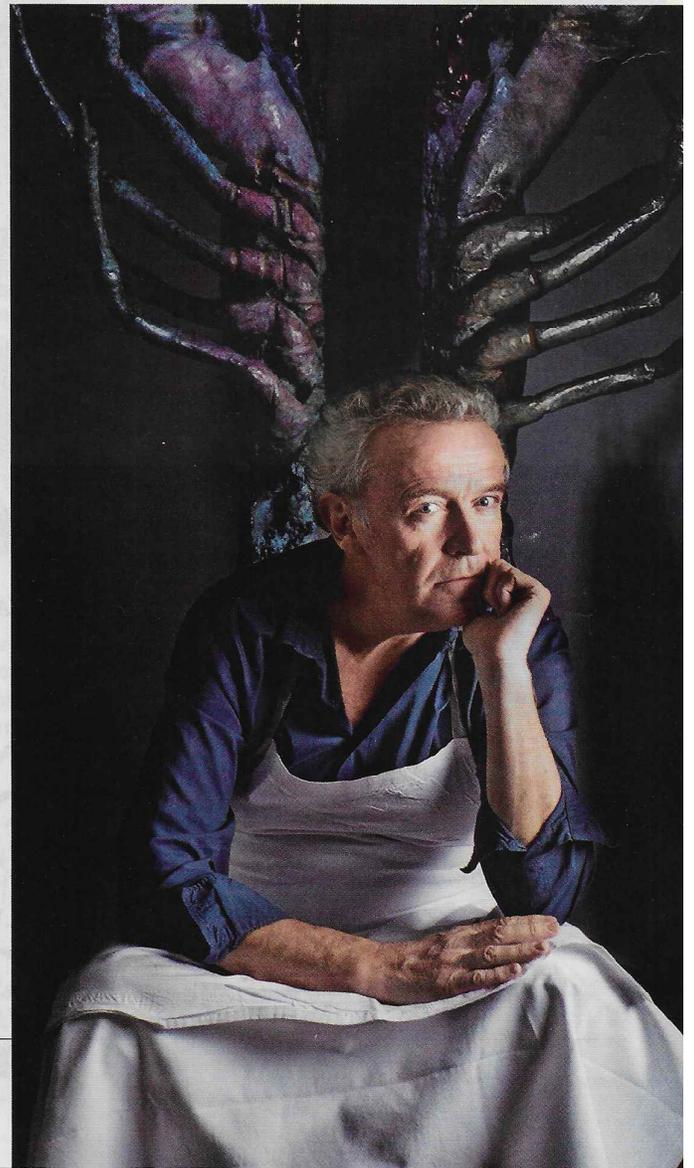
# LE GOÛT DE L'ART

*Ils sont chefs, gourmands et artistes. Cette saison, ils s'exposent au musée.*

PAR SIXTINE DUBLY

**A**lain Passard a été à l'avant-garde de la cuisine tout légume et il est le premier cuisinier à entrer au musée. Au Palais des beaux-arts de Lille, il dévoile ses collages et ses bronzes et officie en tant que commissaire chargé de créer la surprise dans les collections permanentes. « L'Internationale » sifflée par les Cocotte-Minute de Pilar Albarracín donne le ton. Les dialogues entre les pièces du musée et les œuvres choisies par le chef sont enjoués, charnels, réussis. Plus que jamais, les chefs goûtent l'art. La cuisine est déjà peinture, sculpture et rythme. « Je travaille avec le fond de la casserole, la cuisson à plat, les couleurs, le geste... En 2005, j'ai eu envie de prolonger cette recherche avec des collages. » Jackson Pollock ou Georgia O'Keeffe élaboraient déjà ce lien nourricier. En 1960, Daniel Spoerri conceptualise le eat art, en exposant des restes de repas d'artistes aux murs. Cinquante ans plus tard, en 2007, Ferran Adrià est programmé, en Allemagne, à la Documenta de Kassel, rendez-vous huppé de l'art contemporain, sous la forme d'un aller-retour au restaurant espagnol. Depuis, les chefs osent. Bruno Girveau, directeur du Palais des beaux-arts de Lille, l'affirme : « La cuisine est un art et le cuisinier, un artiste. » ■

« Open Museum #4 Alain Passard », jusqu'au 16 juillet, place de la République, 59000 Lille. [pba-lille.fr](http://pba-lille.fr), [alain-passard.com](http://alain-passard.com).



A g. : « Combat de dormeurs » est l'un des derniers bronzes du chef Alain Passard qui aime travailler la matière et le feu. A dr. : dans l'entrée du musée, « Le homard », 2012. Découpé en aiguillettes, il représente l'une des innovations culinaires d'Alain Passard.

