

PROJECT SERIES:
FÉLIX FÉNEON

PROJECT SERIES:
FÉLIX FÉNEON

A note to the reader II. 3-4

Note au lecture II. 5-6

Devenir Appétissant par Fabien Vallos II. 7-8

On Becoming Appetising by Fabien Vallos II. 9-10

La Plastique Culinaire par Félix Fénéon II. 11-16

Culinary Sculpture by Félix Fénéon II. 17-22

Biographie de Félix Fénéon I. 23

Félix Fénéon Biography I. 24

Colophon I. 25

Antinomian Press

Centre Pompidou

Paris

2009

A note to the reader

This publication accompanies my project *On becoming something else*, a work about artists departing from the art world, recipes and representation, and the structure of a meal as a moment of ephemerality and homage. In this project I am very fortunate to have had the collaboration of various friends, chefs, writers, translators, and museum organizers and to them all I am grateful. They each deserve a recipe of their own and, ultimately, these meals gather their meaning from their support as much as my own, so to them I dedicate this project.

This publication reprints *La Plastique Culinaire* by Félix Fénéon (1861-1944), a well-known French anarchist and art historian. His essay originally appeared in 1922 in *Bulletin de la vie artistique* and is of interest to me both as an early history of the *pièce montée* and for the way in which Fénéon makes an argument for ephemerality in artistic production. I am indebted to Rachel Stella for brining this essay to my attention. Accompanying Fénéon's work is a new text by Fabien Vallos entitled *Devenir Appétissant* that discusses the idea of gastrology and the role of the gastrologue.

Beginning in the latter half of the 17th century, chefs began creating culinary sculptures for display and, at times, consumption during feasts and celebrations. Made from edible materials, these fantastic creations represented allegorical figures, classical architecture, and imaginary scenes. They were also the apogee of a chef's gastronomic creativity and were therefore well-documented in the cookbooks of the period. Although the first elaborate illustrations of these dishes began with Wright's *Castlemaine's Embassy* (1688), Menon's *La Science du Maître d'Hôtel* (1750), and Gilliers' *Le Cannameliste François* (1751), it was not until the 19th century that the dishes reach their highest form. In the work of Antonin Carême (1783-1833) and Urbain François Dubois (1818-1901) the recipes took on a fantastic level never before seen. Sometimes built on armatures, sometimes made from savories and often assembled with sweets, these *pièces montées* represented different artistic periods ranging from Classical to Romantic. In fact, one could argue that these ephemeral sculptures were a form of art history developed by chefs and meant to be consumed by the diners.

For *On becoming something else*, I have written short biographies of seven different artists where their art practice has led them out of the art world and into a new value structure. These artists are individuals who ceased being artists temporarily or permanently and entered into an activity where their priorities and objectives had to differ from those of the art world. In some cases it was due to what they wanted to accomplish and where they wanted to practice; in other cases it was a matter of ethics and urgency. I then took these seven paragraphs and showed them to seven different chefs. Each chef was invited to choose a paragraph that they were then asked to represent in a recipe to be offered at their restaurant. In their representation of the recipe they had complete

freedom; I just asked that the recipe be integrated into their regular restaurant menu for the duration of my project with the Centre Pompidou.* This publication is being prepared as one of the elements of that exhibition. It will appear alongside copies of the menu generated by the seven chefs as well as a vitrine displaying the cookbooks Fénéon mentions in his text.

Ben Kinmont

*The project *On becoming something else* was initially conceived as a long-overdue crossover between my activities as an antiquarian bookseller working with 15th to 19th-century gastronomy and my activity as an artist. From the beginning I had two versions of the project. The first was to simply work with one chef to represent each of the seven paragraphs for a dinner to be given to my friends in Paris. At this dinner, which occurred on September 21st, 2009, I distributed a broadside of the paragraphs and recipe titles as well as the Fénéon text. I had also conceived of a museum version as well, however. Due to the impossibility of preparing quality food for thousands of people and not being interested in adding overly much to the already-existing power of the institution, I decided to invite people to leave the exhibition space and eat the paragraphs' representation elsewhere. Bernard Blistène heard about the project through Air de Paris and invited me to present it as part of *Le nouveau festival du Centre Pompidou*, 21 October - 23 November, 2009. As of writing this footnote, after a few months of discussion with various chefs, the following restaurants agreed to participate: Le Baratin, Le Chapeau Melon, Le Chateaubriand, Le Comptoir du Relais, Cru, L'Arpège, and Tan Dinh. To them I am very grateful for helping me to realize this project.

Note au lecteur

Cette publication accompagne mon projet *Devenir autre chose*, un travail sur les artistes quittant le monde de l'art, sur les recettes et leur représentation, ainsi que sur la structure du repas en tant que moment éphémère et en tant qu'hommage. Pour ce projet, j'ai eu la chance de collaborer avec de nombreux amis, chefs, écrivains, traducteurs et conservateurs de musées. Je leur suis très reconnaissant. Chacun mérite une recette personnalisée et au final, la signification de ces repas tient autant à leur participation qu'à la mienne. C'est pour cette raison que je leur dédie ce projet.

Cette publication re-édite le texte *La Plastique Culinaire* de Félix Fénéon (1861-1944), un célèbre anarchiste et historien de l'art français. Cet essai est paru pour la première fois en 1922 dans *Le Bulletin de la vie artistique*. Il m'intéresse non seulement en tant que récit sur les origines de la pièce montée, mais également pour la façon dont Fénéon fait de l'éphémère une qualité artistique. Je suis reconnaissant à l'égard de Rachel Stella pour m'avoir informé de l'existence de ce texte. L'essai est accompagné d'un nouveau texte de Fabien Vallos intitulé *Devenir Appétissant* qui traite de la gastrologie et du rôle du gastrologue.

C'est au cours de la seconde moitié du 17^e siècle que les chefs ont commencé à créer des sculptures culinaires qui pouvaient être admirées et, parfois, consommées lors des fêtes et célébrations. Faites à partir d'ingrédients comestibles, ces fantastiques créations représentaient des figures allégoriques, des monuments d'architecture classique, et des scènes imaginaires. Elles constituaient l'apogée de la créativité gastronomique d'un chef et étaient ainsi largement représentées dans les livres de cuisine de l'époque. Bien qu'on puisse trouver les premières illustrations élaborées de ces plats dans *Castlemaine's Embassy* de Wright en 1688, *La Science du Maître d'hôtel* de Menon en 1750, et dans *Le Cannamaliste Français* de Gilliers en 1751, les pièces montées les plus abouties ne sont apparues qu'au 19^e siècle. Le travail fantastique d'Antonin Carême (1783-1833) et d'Urbain François Dubois (1818-1901) a élevé la qualité des recettes à un niveau jamais égalé jusque-là. Parfois fabriquées sur des armatures, parfois faites à partir d'aliments salés et souvent assemblées avec des aliments sucrés, ces pièces montées illustraient différentes périodes artistiques, du Classicisme au Romantisme. En effet, on peut considérer ces sculptures éphémères comme une forme d'histoire de l'art développée par les chefs, dont la finalité était d'être consommée.

Pour *Devenir autre chose*, j'ai rédigé de courtes biographies concernant sept artistes différents que la pratique de l'art a finalement éloignés du monde artistique et menés vers de nouveaux systèmes de valeurs. Ces artistes sont des individus qui ont cessé, de façon temporaire ou bien permanente, d'être des artistes et qui se sont lancés dans une activité dont les priorités et les objectifs se devaient d'être différents de ceux du monde artistique. Cela était parfois dû à ce qu'ils voulaient accomplir et à l'endroit où ils voulaient exercer leur activité ; pour d'autres c'était une question d'éthique et un sentiment d'urgence. J'ai ensuite montré ces sept paragraphes à sept chefs différents. J'ai invité chacun d'eux à choisir un paragraphe qu'ils devaient ensuite représenter dans une recette proposée dans leur restaurant. Ils avaient une complète liberté quant à la représentation de leur recette ; tout ce que je leur ai demandé c'est que la recette soit intégrée au menu de leur restaurant pendant la durée du projet au Centre Pompidou.* Cette publication fait partie des éléments de cette exposition. Elle sera affichée aux côtés des copies des menus créés par les sept chefs ainsi que d'une vitrine exposant les livres de cuisine que Fénéon mentionne dans son texte.

Ben Kinmont

*Le projet *Devenir autre chose* était à l'origine conçu comme un parallèle croisement que j'aurais dû faire depuis longtemps entre les livres gastronomiques anciens datant du 15e au 19e siècles que je vendais en tant qu'antiquaire, et ma qualité ma pratique artistique. Depuis le début, le projet a toujours été pensé pour exister dans deux situations différentes. La première était tout simplement de travailler avec un chef afin de représenter chacun des sept paragraphes pour un dîner en l'honneur de mes amis à Paris. Lors de ce dîner, qui s'est tenu le 21 septembre 2009, j'ai distribué une brochure sur laquelle figuraient ces paragraphes au côté des noms des recettes et du texte de Fénéon. J'ai également élaboré une version destinée au musée. Étant donnée l'impossibilité de préparer de la nourriture de qualité pour des milliers de personnes et ne souhaitant pas donner plus d'importance à l'institution qu'elle n'en a déjà, j'ai décidé d'inviter les gens à quitter l'espace d'exposition pour manger les représentations des paragraphes ailleurs. Bernard Blistène ayant entendu parler du projet par l'intermédiaire de la galerie Air de Paris, m'a invité à le présenter dans le cadre du programme *Le nouveau festival du Centre Pompidou* qui se tient du 21 octobre au 23 novembre 2009. Au moment où j'écris cette note, et après plusieurs mois de discussions avec différents chefs, les restaurants qui ont bien voulu participer sont les suivants : Le Baratin, Le Chapeau Melon, Le Chateaubriand, Le Comptoir du Relais, Cru, L'Arpège, et Tan Dinh. Je leur suis très reconnaissant de m'avoir aidé à réaliser ce projet.

Devenir Appétissant

La cuisine a toujours eu des liens avec le pouvoir. Mais nous le savons. Sous la forme d'une double structure dialectique, comme technique très sophistiquée et très spectaculaire et comme extrême périssabilité. La gastronomie expose la puissance jubilatoire et dérélictore du consommable.

La cuisine, la gastronomie, est une manière d'appréhender la temporalité; c'est un modèle épistémologique et gnoséologique; le philosophe italien Furio Jesi écrivait « un modèle est toujours quelque chose de semblable à une recette ». Il pourrait alors y avoir une gastronomie comme art de l'aliment et une gastrologie comme discours sur cet art. Le gastrologue est celui qui observe, avec attention et avec intensité, dans les aliments, la transformation, lente ou brutale, de nos façons d'être. En somme la gastronomie et la gastrologie sont des façons d'apprêter et de consommer les modèles de représentation et les mythes ; Furio Jesi proposait la formule suivante et disait qu'« avoir faim des mythes veut dire se préparer à manger les mythes quand ils ont été débarrassés de leur carapace. Autrement ils sont immangeables ». La gastronomie n'a de cesse de décortiquer le réel, le vivant, pour le reconfigurer sous la forme même de ce qui est appétissant. Toujours sous une forme démonstrative et spectaculaire. Baruch Spinoza disait que *Cupiditas est appetitus cum ejusdem conscientia*, « le désir est l'appétit avec la conscience de l'appétit ». La gastronomie est la conscience de cet appétit.

Il est possible alors de penser que la gastronomie c'est apprêter le monstrueux, c'est-à-dire le nonappétissant, en une autre monstruosité, c'est-à-dire la technicisation. Ce que nous mangeons dans la gastronomie c'est la technicisation de l'apprêt de l'aliment. La forme même du cuisinier sculpteur n'est pas morte ni éteinte, elle réapparaît toujours, revient encore, sous la forme d'un travail miniature, interne, chimique, organique dans la matière même de l'aliment, et qui par des procédés complexes resurgit mystérieusement métamorphosée sous d'autres aspects. À la sobriété de l'aliment, et quelque fois à sa monstruosité, on a répondu par une technicisation qui a quelques fois enseveli, absorbé, noyé l'aliment. Quoiqu'il en soit l'aliment disparaît. La gastronomie est un art de la digestion conceptuelle et mythologique des produits bruts, des *facta bruta*. La combinatoire est une de ces mythologies. Ce qui est en revanche évident, c'est que la gastronomie n'est pas en soi l'art de combiner les aliments mais l'art de les modifier, l'art de leur faire quitter le monde pour le mondain, quitter le vivant pour l'appétissant. La gastronomie est bien une plastique culinaire, une technique qui consiste à travailler avec le vivant, à le châtrer, en somme à le rendre impuissant. Auguste Escoffier – dans *Le guide culinaire. Aide mémoire de cuisine pratique* – dit « quelque soit leur apprêt, les écrevisses doivent toujours être bien lavées et châtrées, les débarrasser du boyau intestinal dont l'extrémité se trouve sous le milieu de la queue, ce qui se fait en saisissant cette extrémité avec la pointe d'un petit couteau et en le retirant doucement pour ne pas le briser. Laissé dans les écrevisses, ce boyau risquerait, principalement au moment du

frai, de leur donner de l'amertume ». Faire de la gastronomie c'est laver et châtrer le vivant. Être gastronome ou gastrologue c'est en parler en le mangeant.

Il reste sans doute qu'au moment même où les cuisiniers sculpteurs disparaissaient et que disparaissaient petit à petit les glaces, demi-glaces, espagnoles, masquages, vernis et pastillages, commencèrent à disparaître aussi, du moins à se raréfier, la versification dans la poésie et l'impertinente durée des œuvres plastiques. L'art *contemporain* commence à retenir la leçon de la gastronomie : l'œuvre est livrée à la viduité et elle est livrée à une extrême périssabilité. Sans doute comme pour la gastronomie, nous devrions souhaiter qu'il n'y ait pas – plus – de musées.

Fabien Vallos, 8 août 2009

On becoming appetising

Cuisine has always had links with power. We are well aware of that. It can be seen in the form of a double dialectic structure, as a very sophisticated and spectacular technique with extreme perishability. Gastronomy exhibits the delightful and delirious power of the consumable.

Cuisine, more precisely, gastronomy is a way of understanding temporality; it is an epistemological and gnoseological model; the Italian philosopher Furio Jesi wrote “a model is always something similar to a recipe”. We could therefore have gastronomy as the art of food and gastrology as a discussion on that art. The gastrologue is the one who, with close attention and concentration, observes in the food the slow or sudden transformation of our ways of being. In short, gastronomy and gastrology are ways of preparing and consuming the myths and models of representation; Furio Jesi proposed the following formula and said that “to be hungry for myths means to prepare to eat the myths once they have got rid of their carapace. Otherwise they are inedible”. Gastronomy never stops dissecting the real and the living to reconfigure it into the very essence of what is appetising, and always in a demonstrative and spectacular way. Baruch Spinoza said that *Cupiditas est appetitus cum ejusdem conscientia*, “desire is the appetite with the appetite’s conscience”. Gastronomy is the conscience of that appetite.

It is possible, therefore, to think that gastronomy is to prepare the monstrous, that is to say the non-appetising, into another monstrosity, i.e: technicisation. What we eat in gastronomy is the technicisation of the food’s preparation. The very form of the sculptor cook is neither dead nor extinct, it always reappears, comes back again, in the shape of a miniature, internal, chemical, organic work in the very matter of the food, and, through complex processes it mysteriously reappears metamorphosed. We responded to the sobriety of food, and sometimes to its monstrosity, with a technicisation that sometimes buried, absorbed and drowned food. Whatever happens, food disappears. Gastronomy is the art of the conceptual and mythological digestion of raw products, *facta bruta*. The combination is one of these mythologies. What is obvious, however, is that gastronomy is not in itself the art of combining food, but the art of modifying it, the art of making it leave the world for the mundane, leave the living for the appetising. Gastronomy is really a culinary sculpture, a technique which consists of working with the living, castrating it, in short, rendering it powerless. Auguste Escoffier – in *Le guide culinaire. Aide mémoire de cuisine pratique [The culinary guide. A reference of practical cuisine]* – said “whatever their preparation, crayfish should always be well cleaned and castrated and their intestinal gut, the end of which can be found beneath the middle of the tail, should be removed, which can be done by taking hold of the end with the point of a small knife and pulling at it gently to not break it. If left in the crayfish, the gut is likely, particularly at the time of spawning, to lend it a bitter taste”. To do gastronomy is to clean and castrate the living. To be a gastronome or a gastrologue is to talk about it while you’re eating it.

It probably remains that at the very moment when the sculptor cooks were disappearing and the icing, semi-icing, espagnoles, glazing, glaze and sugar-based decoration were disappearing little by little, versification in poetry and the impertinent duration of visual works began to disappear too. *Contemporary* art is beginning to learn the lesson of gastronomy: the work is left to widowhood and extreme perishability. Like for gastronomy probably, we should hope that there are no – more – museums.

Fabien Vallos, 8 August 2009

La Plastique Culinaire Part I

JADIS

Au dix-septième siècle, les « pyramides de dessert » furent à la mode : sur des gradins ornés de jasmins, d'anémones et de jacinthes s'étagait une vaisselle précieuse pleine d'oranges du Portugal et de fruits français, de liqueurs, de gelées, de compotes. Des oiseaux chanteurs, des orgues hydrauliques, des jets d'eau de fleur d'orange agrémentaient cet état et, en visite à l'hôtel de ville, le roi, comme en témoignent les registres municipaux, s'extasia sur un rocher de confiserie qui « pissait fort haut et en plusieurs endroits ».

Le siècle suivant vit la vogue des surtouts en porcelaine et en faïence. Un miroir en occupait le milieu, et sur ce plateau, qu'on enduisait de blanc d'œuf, le sucre porphyrisé, la mie pétrie, la chapelure, le sable de marbre serpentaient en festons diaprés. Autre système : on installait sur la table un gâteau de glaise, plat ou configuré en corbeille, en vase, en motif d'architecture, et on y implantait des pieds d'alouette, des bluets⁽¹⁾, des marguerites, fleurs robustes que maintenait plusieurs jours vivantes la fraîcheur de la glaise arrosée. De Lorme, fleuriste du roi, successeur de Desforges (le père de l'acteur et dramaturge), accrut le confort de ces fleurs en enfonçant leur tige dans l'eau de tubes dissimulés. Les fleurs en parchemin, papier, fil de fer et cocons, avaient aussi leurs amateurs.

Le Suisse parisianisé Soleure excella aux paysages arborescents: il leur conférait un aspect hivernal en les givrant de verre pilé. Au moindre courant d'air, ce verre saupoudrait les assiettes. Cazade lui substitua une matière aussi scintillante et point nocive, et comme elle avait la propriété de se dissoudre à la chaleur du banquet, les convives ébahis voyaient le printemps renaître. Quant aux figurines qui animaient le décor, le céramiste les avait fournies.

Ainsi, tous ces queux⁽²⁾ se manifestaient ornemanistes, jardiniers et, si l'on veut, peintres.

Cependant Travers, officier de bouche du prince de Condé, s'avisait de peupler ses parcs de table avec des statuettes qu'il modelait lui-même en pâte de sucre et amidon coloré. Pour modeler les siennes, Noël, au duc d'Orléans, remplaça le sucre par du talc que la gomme adragante liait à l'amidon. Datons de ces deux hommes de bouche la naissance de la sculpture expressément culinaire.

La Révolution, au moins en sa période jacobine, négligea la salle à manger. Les recueils de recettes qui parurent en l'an III et en l'an IV sont d'un caractère spartiate. Leurs titres,

la *Cuisinière républicaine*, le *Petit Cuisinier économe*, contrastent avec les titres de tels recueils antérieurs, les *Dons de Comus*, par Marin, cuisinier de Mme de Gessner, le *Cannaméliste français*, par Gilliers, chef d'office et distillateur du roi de Pologne, duc de Lorraine. (Puisque nous citons de vieux livres, citons aussi les plus récents : *Gourmandinet*, de Mme René Champly, mère du romancier de *Nécropolis*, et les deux savants in-octavo de Bertrand Guégan, la *Fleur de la cuisine française*, qui vient d'obtenir de l'Académie le prix Furtado. Quoi qu'il n'ait pas eu à y traiter le sujet qui nous occupe ici, M. Bertrand Guégan le connaissait fort bien. Il s'est prêté à nos questions, et même il a interviewé d'illustres cuisiniers, ses amis, dont il nous a transmis tout frais les dire techniques.)

Au déclin du civisme, le faste reparut. Lebeau réalisa en sucre filé, biscuit, pastillage et nougat, un passage du pont d'Arcole plus décisif que l'opération militaire initiale ; et les artilleurs de la grande armée, Marmont, Songis, Lauriston, eurent en Dutfoy un émule : aux soirs de gala, sur ses frêles édifices, un incendie pluricolore et parfumé soudain courait avec mille étincelles à la neige des épaules.

Antonin Carême (il était destiné aux fourneaux de Talleyrand, du tsar, de l'empereur d'Autriche et du roi d'Angleterre) avait ouvert sa carrière éblouissante par des pièces montées qui avaient fait florès sur la table du premier consul. Ses ouvrages de cuisine proprement dite ne sont pas notre affaire. Mais voici son *Patissier pittoresque* (Didot, 1815) : il comporte cent vingt-cinq planches – modèles de pavillons, rotondes, temples, ruines, tours, belvédères, forts, cascades, fontaines, cassines, huttes, moulins et ermitages – précédées d'un traité des cinq ordres selon Vignole. Sur quoi, Carême comprit que son génie se traduirait mieux encore en pierre de taille. Décorateur de tables, il serait décorateur de villes. Dans un délire sacré, il établit des esquisses ; Mlle Ribaut les dessina ; Normand fils et Hibou les gravèrent à l'eau-forte ; et de 1821 à 1826, en six livraisons, il publia ses Projets – je cite le titre de mémoire –, ses *Projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg*. L'empereur Alexandre en avait accepté la dédicace.

Lourd de laurier, ce constructeur mourut en 1833. Au cours de notre étude, nous rencontrerons ses descendants spirituels.

LA SCULPTURE DES CUISINIERS

Il sied de distinguer la sculpture des cuisiniers et la sculpture des pâtissiers (ceux-ci plutôt des architectes). On s'intéressera aux charcutiers une autre fois.

La tâche essentielle du sculpteur-cuisinier réside en l'exécution de socles expressifs sur lesquels installer le plat d'argent qui supporte les pièces froides. Selon la nature de ces pièces le thème du socle varie. Un cuissot de chevreuil motivera, pour un cuisinier terre à terre, quelque site forestier parcouru de chasseurs, de chiens et de bêtes fauves. On peut spéculer sur un rapport moins direct : et, par exemple, un chaud-froid de turbot aurait pour assise l'histoire du roi Candaule. Enfin, le cuisinier idéologue procédera par allusion et soumettra aux convives une énigme plastique, au risque de leur fatiguer l'esprit et l'estomac.

Et la pièce que hausse le socle aura droit à une parure suprême faite de hâtelets historiés fichés dans sa masse comme les flèches dans les chairs de Saint Sébastien ou comme des épingles dans un chapeau.

En Russie, les cuisiniers s'évertuaient à travailler la glace vive : le caviar est meilleur dans un bloc taillé en forme de cygne ou d'ours. Le chef Edouard Nignon se rappelle s'être gelé les doigts à sculpter deux Hercules arc-boutés sous une vasque de glace, aquarium de poissons chinois. Dans l'iceberg inférieur s'enclavait un immense bassin de cristal où déferlait le champagne. Une louche y plongeait que manœuvraient à tour de rôle les buveurs pour maintenir toujours pleine leur coupe dix fois tarie. Des ampoules, tapies comme des crabes aux anfractuosités, criblaient de feux électriques ce colossal diamant fondant. Or, ceci se passait à Moscou, chez Ivan Abramovitch Morosoff que nos lecteurs connaissent, sinon comme amphitryon, du moins comme collectionneur : c'est lui qui possédait la galerie (Bonnard, Cézanne, Cross, Degas, Denis, Derain, Van Gogh, Maillol, Henri Matisse, Marquet, Monet, Picasso, Pissarro, Renoir, Roussel, Signac, Vlaminck, Vuillard, etc.) nationalisée sous le nom de musée occidental n°2 par la république des soviets.

Félix Fénéon, *Bulletin de la vie artistique*, 15 juillet 1922

(1) Bleuets

(2) Cuisiniers

La Plastique Culinaire Part II

TECHNIQUE DE LA SCULPTURE DES CUISINIERS

L'exécution d'un socle est coûteuse. Elle demande parfois un mois de labeur, qu'auront précédé des semaines de méditation. Depuis 1914, rares sont les hôtes qui peuvent offrir à leurs invités tant de luxe. Aussi les grands cuisiniers-sculpteurs ont-ils (après fortune faite), rendu leur tablier et leur ébauchoir.

Victor Morin s'est retiré en Bourgogne, et Philéas Gilbert à Couilly, par Pont-aux-Dames ; le bon Breton Le Sénéchal, qui officiait chez le duc de la Rochefoucauld et dont les maximes culinaires sont, elles aussi, immortelles, s'est retiré à Pontivy. Edouard Nignon, que les plus notoires fourchettes applaudirent à Paris (Larue), à Londres (Claridge), à Vienne (Trianon), à Berlin, en Russie, en Italie, se soigne (on lui fit, l'an dernier, l'ablation d'un rein) et, auteur déjà de l'*Heptameron des gourmets*, songe à écrire ses mémoires. Auguste Escoffier, par qui fut nourrie la cour d'Angleterre, voyage sans but professionnel. Sur plusieurs, nous sommes moins renseignés. Que fait François Marrec, qui naguère avec ses fleurs de cire humiliait les naturelles ? Et cet autre, duquel je ne sais plus le nom, auteur d'une statue d'Antonin Carême, destinée aux halles centrales et que le conseil municipal refusa, le punissant à juste titre d'avoir abandonné, comme moyen d'expression, la graisse ?

Car c'est en graisse (sur une armature de bois et de carton) que les socles se construisent. Mêlez dans le chaudron installé sur bon feu un tiers de graisse de rognons de mouton, un tiers de cire vierge, un tiers de paraffine (celle-ci blanchit la graisse et lui ôte toute odeur). Ou encore, et la mixture aura une élasticité louable, faites fondre un kilo de panne de porc et la mêlez ensuite à ces quatre substances qui auront chauffé ensemble : cire vierge, une livre ; sperme de baleine, 250 gr. ; stéarine, 250 gr. ; paraffine, 250 gr.

Et si vous voulez donner de l'éclat au socle que vous venez de modeler dans cette pâte ou de tailler dans un bloc de riz ou de semoule, voici la recette d'une brillantine. Vous dissolvez dans un verre d'eau 125 gr. de gomme arabique ou de gélatine. Vous en badigeonnez un morceau de la dernière vitre cassée par le marmiteux. Après avoir séché la couche à l'étuve douce, vous la grattez. Des pellicules s'en détachent que vous tamisez et pouvez teindre.

Est-on trop pressé pour entreprendre une sculpture profonde, consent-on à un effet superficiel, l'amidon, la gomme adragante et la paraffine, malaxées des paumes et du rouleau, vous munissent d'une pâte analogue d'aspect à celle des pastilles de Vichy et aussi ductile que celle du pain azyme. Vous la moulez en rosaces, macarons, perles, etc., ou la roulez en boudins qui seront des nervures, ou la modelez en personnages. Après quoi, vous rangez et fixez ces motifs sur un tulle. Vous disposez ainsi d'une bande malléable qui, appliquée sur un mandrin cylindrique ou tronconique, vous aura vite fourni un socle.

Dans le langage des cuisiniers, l'opération ici décrite est le « pastillage » ; la bande, produit de cette opération, est dite aussi « pastillage ». Chez les pâtissiers, qui dans un instant vont confectionner des objets avec une pâte à base de sucre, nous retrouverons ce même mot.

Aux socles convient une ornementation de fleurs. Elles se font pétale à pétale. Copistes stricts, ces messieurs prennent en plâtre la mince et courbe empreinte d'un pétale, ou creusent sa forme dans du bois ou dans un tubercule. Ils coulent de la cire dans l'une ou l'autre de ces matrices, puis groupent en corolle les épreuves. Les roses et les camélias d'Auguste Escoffier ont servi son renom, qui a des causes plus légitimes. Ou bien, sans tant d'embarras, entre le pouce et l'index, on aplatit en pétale des boulettes de cire. La cire a été colorée d'avance ; sinon, on la teinte après coup, à la détrempe, à l'aquarelle. Une touche de vernis à tableaux avivera son lustre.

L'ARCHITECTURE DES PÂTISSIERS

On voit aux vitrines des pièces montées sommairement faites de pain de Savoie et de nougat. Il ne faut pas juger sur ces spécimens l'architecture des pâtissiers, ni sur ce gâteau de noce qui fut servi au palais de Buckingham, en février 1922. Haut de deux mètres presque, il pesait, à vingt kilos près, trois quintaux. Mais quoi, le Gambetta de la cour du Carrousel ou le lion de la place Denfert pèsent encore davantage. Plutôt, on célébrerait la compagnie du Midland-Railway qui sans accident transporta ce monstre d'Edimbourg, où il naquit, à Londres où la princesse Mary et le vicomte Lascelles le mangèrent.

Laissons cela, et observons comment procède un pâtissier conscient de son rôle.

Il établit un plan d'architecte, grandeur nature, pour l'ensemble de l'édifice projeté, puis le plan minutieux de chacune de ses pièces constitutives, ou « panneaux ». Sur la feuille où il vient de dessiner, il applique une lame de verre qui lui maintiendra sous les yeux ces épures et servira de support à la fabrication des panneaux. Ceux-ci auront la minceur d'un carton et le format, au plus, d'un paquet de cigarettes plat. Leur substance sera la pâte royale, mélange de sucre et de blanc d'œuf. D'un cornet à bec étroit, l'artiste, avec circonspection, fait couler ce mucilage sur le verre, – un peu comme une Java-

naise verse la cire protectrice sur l'étoffe dont elle veut faire un batik. La pâte royale suit, à la façon d'un pinceau, les droites et les méandres du dessin visible à travers le verre, et se fige, durcit. Une secousse imprimée à la lame transparente décolle de sa lisse surface le panneau qui y adhérerait à peine. Ce panneau, maintenant disponible, enferme dans son cadre rectangulaire tels et tels éléments des faces ou de la toiture, – soit pleins, - soit à claire-voie comme le lacis qu'appliquent sur un mur nu les treillageurs-rustiqueurs (ainsi se désignent eux-mêmes, bizarrement, certains industriels du treillage rustique). Quand le pastillage est terminé, que tous les panneaux sont prêts, notre homme se reporte au plan général et, selon ce plan, les agence et les échafaude. Avec la même pâte royale, il les rejointoie. L'édifice est là, léger comme un filigrane, instable, en apparence, comme un château de cartes, mais équilibré et rigide.

L'AVENIR

Les sculpteurs et architectes à toque blanche ont vu passer mainte émeute d'art sans en être troublés et leur idéal reste académique. La collaboration de ces exécutants adroits avec les sculpteurs et architectes proprement dits, que nous supposerons moins routiniers, serait sans doute heureuse. Quand ceux-ci auront doté chaque village d'une statue commémorant la guerre et fini de raccommoder les provinces envahies, le chômage affligera leurs corporations. Pourquoi ne s'accointeraient-ils pas avec les gens de cuisine, à qui ils fourniraient des idées et des maquettes ? Ce que nous reprochons aux œuvres d'art, c'est leur durée impertinente. En graisse de mouton ou en pastillage, et parées ainsi du charme des choses périssables, elles nous trouveraient enclins à les aimer, même imparfaites. Mais est-il sûr qu'elles disparaissent ? Déjà de pieux collectionneurs recueillent les spécimens anciens de la plastique culinaire. Il y aura dans les musées la section des pièces de pâtisserie, ville en miniature protégée par des globes de pendule lutés à leur piedouche.

Félix Fénéon, *Bulletin de la vie artistique*, 1^{er} août 1922

Culinary Sculpture Part I

IN THE PAST

During the 17th century, so called "dessert pyramids" were the fashion: tiers ornamented with jasmine, anemone and hyacinth supported a precious table service crammed with Portuguese oranges and French fruits, liqueurs, jellies and compotes. Singing birds, hydraulic organs and fountains of orange blossom water provided accompaniment; and, according to documents in the municipal archives, when he visited the Hotel de Ville, the king enthusiastically recalled a candy rock that "pissed hard and high in several spots."

The following century witnessed a fad for centerpieces made of porcelain or stoneware. A mirror was placed in the middle; on this tray primed with egg white, powdered sugar, kneaded dough and breadcrumbs, marble dust swirled about in brilliant festoons. In an alternative disposition, the table was caked with clay: either shaped as a flat mound or modelled into a basket, vase, or architectural motif. Larkspurs, bluebells, daisies and other robust flowers survived several days in the humid loam. De Lorme, the king's florist and successor to Desforges (who fathered the actor and playwright), comforted the flowers further by inserting their stems into hidden water-filled tubes. Parchment, paper, wire and fabric flowers also claimed their partisans.

The Parisian (though Swiss-born) Soleure excelled in treescapes: he gave them a wintry aspect by icing them with powdered glass. At the slightest draft, glass snowed onto the plates. Cazade substituted a material equally glistening, but not so noxious which, having the property of dissolving in the heat of the banquet, gratified guests who could watch the season change before their eyes. As for the figurines animating the décor, a ceramicist provided them.

Thus it happened that these maîtres queux ⁽¹⁾ revealed themselves as ornamentalists, gardeners, even painters.

Meanwhile, Travers, in the service of the Prince de Condé, decided to populate his tabletop parks; he modelled statuettes from sugar paste and colored starch. To sculpt his figures, Noël, employed by the Duke d'Orléans, replaced the sugar with talc bound to starch by gum tragacanth. We can date the birth of explicitly culinary sculpture to these two gastronomic masters.

The Revolution, at least during its Jacobine phase, neglected the dining room. Anthologies of recipes appearing in the years III and IV are Spartan in character. Their titles, *The Republican Cook*, or *The Thrifty Cook*, contrast starkly with such earlier volumes as *The Gifts of Comus* by Marin, who was cook to Mme de Gessner, or the *Cannaméliste*

français, a confectionery dictionary by Gilliers, the pantry chef and distiller to the king of Poland, duke de Lorraine. (Having evoked old books, let us mention recent ones also, for instance *Gourmandinet* by Mme René Champly, mother of the author of *Necropolis*, and the erudite two volume in-octavo by Bertrand Guégan, *The Flower of French Cooking*, lately awarded the Furtado Prize from the Academy. Although Mr. Bertrand Guégan does not broach the subject that interests us here, he masters it, of course. He generously answered our questions and even interviewed numerous illustrious cooks, his friends, whose technical knowledge he transmitted to us.)

As civic mindedness declined, great feasts returned to fashion. Lebeau created, out of spun sugar, biscuit, *pastillage* and nougat, a crossing of the Arcole Bridge more heroic than the initial military operation. Such Napoleonic gunners as Marmont, Songis or Lauriston would have found in Dutfoy a worthy successor: on gala evenings, on his frail edifices, multicolored and perfumed fireworks suddenly burst with a thousand sparks upon snowy shoulders.

Antonin Carême (who was to know the stoves of Talleyrand, the Tsar, the Emperor of Austria, and the King of England) began his brilliant career with set pieces arranged on the table of France's First Consul. His books devoted to cookery are not our affair. But consider his *Patissier Pittoresque* (Didot, 1815): it contains 125 plates—models of pavilions, rotundas, temples, ruins, towers, belvederes, forts, waterfalls, fountains, huts, mills and hermitages—preceded by a treatise on the five orders according to Vignole. Carême realized that his genius would be better expressed in stone. A table decorator, he would soon become a decorator of cities. In a mystic delirium he made sketches: Mademoiselle Ribaut drew them; Normand and Hibou engraved them. From 1821 to 1826, he published, in six issues - I cite the title from memory - *Architectural Projects for the Embellishment of Paris and Saint Petersburg*. Tsar Alexander accepted the dedication.

Carrying the weight of his laurels, this master-builder died in 1833. The rest of this study will consider his spiritual descendants.

THE SCULPTURE OF COOKS

It is necessary to distinguish between the sculpture of cooks and the sculpture of pastry cooks (the latter being more like architects). We shall discuss pork butchers at another time.

The essential task of the sculptor-cook lies in the execution of eye-catching stands to support the silver plate holding the cold pieces. Depending on the nature of these dishes, the pedestal's theme will vary. A leg of venison will, for a literal-minded cook, suggest some sylvan grove encompassing hunter, dogs and wild beasts. One could also imagine a less obvious correlative: for instance, a chaud-froid of turbot might find itself supported by the story of King Caudalus. A cook of more ideological bent might proceed by allusions, and submit the dinner guests to a visual conundrum, at the risk of fatiguing their minds and stomachs.

The roast held upon the pedestal may well be supremely dressed upon a spit with skewers stuck in its mass like arrows in Saint Sebastian's flesh, or a bunch of hatpins.

In Russia, cooks expressed themselves carving solid ice: a block shaped like a swan or a bear enhanced the taste of caviar. The chef Edouard Nignon remembers freezing his fingers sculpting two Hercules straining to hold an ice basin that doubled as an aquarium for Chinese fish. An immense crystal bowl was set in the lower iceberg: from it flowed champagne. Guests might keep their cups filled ten times over by maneuvering a ladle. Light bulbs, skulking in the cracks like crabs, shed their electric clarity over this colossal melting diamond. The feast took place in Moscow, at the home of Ivan Abramovitch Morosov, with whom our readers are acquainted, if not as their Amphitryon, at least as an art collector: he owned the gallery (Bonnard, Cézanne, Cross, Degas, Denis, Derain, Van Gogh, Maillol, Henri Matisse, Marquet, Monet, Picasso, Pissarro, Renoir, Roussel, Signac, Vlaminck, Vuillard, etc.) which became nationalized under the name of Western Museum Number 2 by the Soviet Republic.

Félix Fénéon, *Bulletin de la vie artistique*, 15 July 1922
Translated by Rachel Stella

(1) Cooks

Culinary Sculpture Part II

TECHNIQUE OF THE SCULPTURE-COOKS

To build a pedestal is a costly business. Sometimes a month's labor is required, and before that, weeks of meditation. Since 1914, rare are the hosts able to offer guests such luxury. Thus, so many of the great sculptor-cooks, after making their fortune, have turned in their aprons and their chisels.

Victor Morin retired to Burgundy; Philéas Gilbert to Couilly near Pont-aux-Dames; our good Breton, Le Sénéchal, who used to officiate for the Duke de la Rochefoucauld-- and whose culinary maxims are equally immortal, returned to Pontivy. Edouard Nignon, applauded by the most discriminating forks in Paris (Larue), London (Claridge's), Vienna (Trianon), Berlin, Russia and Italy, convalescent-- last year a kidney removed-- is now, after authoring *Heptaméron des gourmets*, contemplating writing his memoirs. Auguste Escoffier, who once fed the court of England, is traveling without professional engagement. For others we have less information. What of François Marrec, whose wax flowers once humiliated Mother Nature's? And the one whose name escapes us, author of a statue of Antonin Carême commissioned for the Central Market, but which the city council refused, justly reviling him for having abandoned as means of expression, grease?

For it is with grease (on a scaffold of wood and cardboard) that pedestals are built. In a cauldron installed over a good fire, mix one third sheep kidney suet, one third virgin wax and one third paraffin (it bleaches the grease and removes all odor). Better yet, as this will give the mixture a commendable elasticity, melt a kilo of pork belly fat and mix it in with these four ingredients after they have been heated together: virgin wax, half kilo; spermaceti, 250 grams; steatite, 250 grams; paraffin 250 grams.

Should one wish to add some sparkle to the pedestal modelled from this paste, or to carve a block of rice or semolina, here follows a recipe for varnish. In a glass of water dissolve 125 gr. of gum arabic or gelatin. Spread it on a piece of the last windowpane broken by the scullion. After drying in a mild oven, scratch it. Bits will flake off; they can be sieved, then dyed.

Pressed for time, one may forego sculpture in the round for a superficial effect. It is possible with starch, gum tragacanth and paraffin processed with one's palms and a rolling pin to produce a paste visually resembling Vichy tablets, and which has the ductility of unleavened bread. This paste can be molded into rosettes, festoons, beads etc., or rolled into coils, or modelled into figures. These motifs can later be affixed to a piece of wire netting. Thus, one disposes of a malleable strip that can be applied to a cylindrical

or truncated core, from which a pedestal is rapidly construed. In kitchen parlance, the operation described above is pastillage; the resulting design is also known as pastillage. Pastry cooks who in an instant concoct objects from a sugar based paste use the same word.

For such pedestals, floral ornamentation is appropriate. The forms are created petal by petal. Faithful copyists, these men carefully cast in plaster the delicate curves of a petal, or carve its shape into wood or tubercle; they pour wax into one of these matrices, then arrange the casts into corollas. Roses and camellias made the reputation of Auguste Escoffier, whose fame has more legitimate causes. Otherwise, one can simply and with much less trouble, between the thumb and index, flatten the balls of wax into petal forms. The wax may be colored beforehand; if not, it is tinted with tempera or watercolors. A spot of picture varnish will enliven its luster.

THE ARCHITECTURE OF PASTRY COOKS

Set pieces built of pound cake and nougat in summary fashion can be seen in commercial window cases. One ought not judge the architecture of pastry cooks by these specimens, nor by the wedding cake served at Buckingham Palace in February, 1922: almost two meters high, tipping the scale at nearly a hundredweight. After all, Gambetta in the Louvre's Carrousel Court, or the lion of the Place Denfert-Rochereau weigh even more. One should rather congratulate the Midland Railway Company for having transported this monster without accident from Edinburgh, where it was created, to London, where Princess Mary and the Viscount Lascelles ate it.

Let us turn our attention to the ways of the conscientious pastry maker. He establishes an architectural plan, life size, for the whole of the projected edifice, and then makes a detailed plan of each of its constituent pieces, or panels. On the paper where he has just drawn, he places a glass sheet that will keep the working drawings before his eyes and serve to support the fabrication of the panels. No thicker than cardboard, the panels are not larger than a cigarette case. Their substance will be royal paste, that is, a mixture of sugar and egg white. From a narrow pastry cone, the artist, with circumspection, will squeeze mucilage onto the glass—somewhat in the manner of a Javanese pouring protective wax onto the cloth for Batik. Applied with a brush, the royal paste follows, while the straight and curved lines of the drawing visible through the glass then harden. A gentle shake to the transparent surface loosens the panel, which hardly adhered. Freed, this panel is available to frame different elements of the façade or roofing—whether full or latticed like the slats applied to a wall by trellis makers. When the pastillage is completed, when all the panels are ready, our man refers back to his general plan and, according to this design, slots them into place and sets them up. He joins them with the same royal paste. The edifice is there, all lightness and filigree; in appearance as unstable as a castle of cards, but balanced and rigid in fact.

THE FUTURE

By now, our white-toqued sculptors and architects have witnessed, from afar, numerous skirmishes disrupting the world of art; their unshaken ideals remain academic. Unusual as it might sound, a collaboration between these sculptors-cooks and architects proper would no doubt be a happy one. Once the latter have finished clearing the ravished provinces and endowed every village with a war memorial, their corporation will be afflicted by unemployment. Why should they not acquaint themselves with kitchen folk to whom they could furnish ideas and models? What we hold against art works is their impertinent longevity. Made of sheep fat or pastillage, and as such dressed with the charm of perishable things, we would love them better, were they imperfect. But can their disappearance be guaranteed? Already, there are pious collectors ready to embalm historic specimens of culinary modeling. Some day museums will have departments devoted to pastry work, a miniature city protected beneath a globe like a clock on its plinth.

Félix Fénéon, *Bulletin de la vie artistique*, 1^{er} August 1922
Translated by Rachel Stella

Biographie de Félix Fénéon

Connu pour ses qualités de critique d'art, Félix Fénéon fut un dénicheur de talents en son temps. En matière de talents littéraires, il fait connaître Arthur Rimbaud et ses *Illuminations* (1886) alors qu'il est rédacteur pour la revue *La Vogue*. Également rédacteur de *La Revue Blanche*, il publie Verlaine, Mallarmé et Huysmans. Esthète, il est fervent défenseur de l'impressionnisme et du néo-impressionnisme. Là aussi, il fait la promotion de jeunes artistes tels que Seurat, Pissarro et Bonnard. Ses opinions politiques n'en restent pas moins célèbres. Partisan des idées anarchistes, il fonde *La Revue Indépendante* (1884) et collabore également aux revues *L'En-Dehors*, *La Renaissance* et la *Revue Anarchiste*. Cependant, ses opinions lui vaudront quelques déconvenues. Accusé lors du Procès des Trente, dont le but était de mettre fin aux agissements de la mouvance anarchiste, il sera finalement acquitté. Outre son importance en tant que critique d'art, Fénéon est considéré comme l'un des pères de la brève. Un prix, suite à un legs de l'auteur à la Sorbonne, porte aujourd'hui son nom et permet de laisser leur chance à des auteurs jugés prometteurs.

Félix Fénéon Biography

Known for his qualities as an art critic, Félix Fénéon was a talent scout in his time. In terms of literary talents, he was the one who made known Arthur Rimbaud and his *Illuminations* (1886) when he was editor of the journal *La Vogue*. Editor also of *La Revue Blanche*, he published Verlaine, Mallarmé and Huysmans. As an aesthete, he was a fervent defender of impressionism and neo-impressionism. Indeed, he promoted young artists such as Seurat, Pissarro and Bonnard. His political opinions were no less notorious. A supporter of anarchist ideas, he founded *La Revue Indépendante* (1884) and also collaborated on the journals *L'En-Dehors*, *La Renaissance* and *La Revue Anarchiste*. However, his opinions earned him a number of disappointments. As a defendant during the Procès des Trente (The Trial of the Thirty), which aimed to put an end to the dealings of the anarchist circle of influence, he was eventually acquitted. In addition to his importance as an art critic, Fénéon is considered to be one of the fathers of the news flash. A prize, following a bequest by the author to the Sorbonne, bears his name today and opens the door to promising authors.



Antinomian Press

First published at the
Centre Pompidou for the
Nouveau Festival, 21.10-23.11.2009.

This copy was distributed during Ben Kinmont's exhibition
"Sometimes you must close a door to enter another room."
Printed by Air de Paris in an edition of 25 copies
on 21 May 2014.