

SÉBASTIEN PLUOT & BEN KINMONT

?

SÉBASTIEN PLUOT est historien de l'art et commissaire indépendant. Il enseigne l'histoire et la théorie des arts à l'université Paris 1 - Panthéon - Sorbonne et à l'École supérieure d'art d'Angers où il dirige, avec Fabien Vallos, le laboratoire de recherche *In Translation*. Il est l'auteur de textes publiés dans différentes revues et catalogues dont *Include Me out*, dans *Vides* une rétrospective, Centre Georges Pompidou / Kunsthalle de Berne, 2009; *Cf*, catalogue de l'exposition de François Aubart, Rennes 2010; *Gap The Mind* dans *Imagodrome*, Monographik éditions, 2010; *I Would Prefer Not To*, actes du colloque Art Contemporain, Design Contemporain, JRP Ringier / Mamco / Haute école d'art et de design de Genève, 2008. Il est commissaire de différentes expositions dont : *Fragmentations, trajectoires contre-nature*, Villa Lemot, Clisson, 2011 / Musée d'art de Saint Brieuc, 2011. *Une traduction d'une langue à l'autre*, avec Yann Sérandour, Cneai, Paris, 2011. *Double Bind, Arrêtez d'essayer de me comprendre*, avec Dean Inkster et Eric Mangion, Villa Arson, Nice, 2010. Il développe le projet *Living Archives*, un programme de recherche, d'exposition et de publications sur certains usages du document et de l'archive dans l'art contemporain. En partenariat avec Renée Green, le projet s'est développé au San Francisco Art Institute (SFAI) en 2009.

?

BEN KINMONT est un artiste dont le travail est une appréhension des concepts de valeurs et d'interaction. Ces projets se réalisent chez les gens, dans leur cuisine, avec des prêtres, des passants dans les rues et dans un réseau d'investigations appelé « The third sculpture » ou « spaces in between ». Souvent un « don sculpture objet » est offert gratuitement aux participants pour leur participation; du produit financier de la vente d'une archive d'un projet à une éponge offerte et signée par le participant et Kinmont. Le rôle du participant dans les projets de Kinmont est de devenir l'un des co-auteurs; dès lors le déplacement d'un discours sur l'art dans l'espace public et domestique altère la notion de valeur et produit une attention sur la façon dont le sens se crée.

Ouvrages : *Prospectus* (eng.) JRP Ringier, 2011, *Prospectus* (fr.), éd. Mix, 2011.

Traduit de l'anglais par Sébastien Pluot.

○: SÉBASTIEN PLUOT

□: BEN KINMONT

○: *Dans l'exposition Convivio tu présentes différents éléments de l'œuvre On becoming Something Else. (Devenir autre chose) que tu avais mis en place en 2009 à Paris. Cette œuvre fait référence à sept artistes qui ont quitté le champ de l'art tout en continuant leur pratique. Au Centre Pompidou, tu avais présenté, entre autres choses, un texte de Félix Fénéon dans lequel il évoquait la possibilité d'œuvres éphémères qui se consommeraient comme un repas. On pouvait aussi y trouver un menu invitant le visiteur à sortir du musée pour aller au restaurant. Là-bas, tu avais proposé à sept chefs de traduire ces sept récits en recettes qui étaient disponibles sur leur carte. Comme dans beaucoup d'œuvres depuis la fin des années 80, il est question de pratiques domestiques et il me semble que cela entretient un rapport avec la manière dont tu redéfinit la notion même de public. La manière d'impliquer des gens rencontrés au hasard a pour conséquence le fait qu'ils ne sont pas qualifiés par des attributs ou des qualités déterminées. Dans le système de l'art, les institutions ont tendance à définir des publics spécifiques que des œuvres devraient viser. Or, dans ton travail, il est généralement question d'inviter un public à partir de pratiques domestiques qui ne sont pas définies par un domaine aussi prédéterminé que l'art.*

□: Je tente, même si c'est impossible totalement, d'éviter de penser en termes d'*a priori* à l'égard de ceux que je vais rencontrer et de ce qui va arriver. Il est question de mettre en place une situation, de définir une invitation qui est adressée à tout le monde mais qui n'est pas forcément pour tout le monde. Tous sont invités, qu'ils soient jeunes, vieux, riches, pauvres, qu'ils soient occupés ou libres. Quel que soit leur background, tout le monde peut être invité à participer; cependant je ne présuppose pas que tout le monde soit intéressé par cette invitation. Je pense que les difficultés profondes pour moi lorsque je fais ces projets – mais c'est aussi ce qui est intéressant – est d'une certaine manière le sentiment de réinventer ce que je fais à chaque fois. Parce que je ne sais jamais ce qui va arriver, je ne sais jamais ce que vont être les réponses des gens. Essayer de comprendre ce qui va se passer de significatif convoque beaucoup de temps et d'énergie. C'est important pour moi qu'il n'y ait pas de réponses appropriées de la part des gens. Il n'y a pas de réponses vraies ou fausses. Il est surtout question d'attendre leur réponse et de tenter de comprendre quelque chose à partir de cela.

○: *On peut identifier les dimensions domestiques comme n'étant pas chargées de celles qui peuvent exister dans le registre de l'art. Quand il s'agit de réaliser un repas, de discuter avec des gens que tu vas rencontrer au hasard dans la rue en leur proposant de laver leur vaisselle sale chez eux, il s'agit de pratiques qui ne sont pas essentiellement associées au domaine a priori valorisé de l'art.*

□: Spécialement parce que je ne cesse de convoquer ces registres domestiques, non en termes symboliques comme peut l'être « le domestique dans le musée », mais comme quelque chose qui est véritablement le domestique – le fait de laver la vaisselle – des choses qui ne sont pas du tout connectées avec les structures du discours de l'art. C'est d'ailleurs très difficile de savoir si le discours artistique peut survivre dans un tel espace. La raison de ce choix du registre domestique, réside dans le fait que ce sont des pratiques par lesquelles tout le monde passe. Tout le monde a besoin de manger, tout le monde nettoie des choses. En Anglais, on dit que c'est *a given*. C'est un élément incontournable. L'objectif de la maintenance et de la durabilité est juste de vivre. C'est une donnée incontournable dans la vie de chacun. Cela fait aussi partie

des raisons pour lesquelles je choisis cela comme lieu et temps, comme points de vue par lesquels je réalise beaucoup de projets. Parce que tout le monde doit passer par là. Par exemple, si je veux faire un travail qui implique d'aller dans la maison de quelqu'un ou qu'une personne vienne chez moi avec l'intention d'approcher le sujet de l'espace ou du temps domestique, qu'il s'agisse de faire la cuisine ou de nettoyer, c'est immédiatement entendu comme quelque chose d'incontournable : nous le faisons tous. Cela permet donc un certain type d'échanges et de dialogues pour les participants. Le fait d'être chez une personne, c'est aussi une manière de faire en sorte qu'elle ait le contrôle sur ce qui se passe. Si je viens chez eux pour laver leur vaisselle sale, comme à Munich (*Ich werde Ihr schmutziges Geschirr waschen, Je laverai votre vaisselle sale, 1994*), ils peuvent contrôler le temps durant lequel une personne, qu'ils ne connaissent pas, reste chez eux. Ils peuvent avoir cinq assiettes ou cent. Si je leur disais que je viens faire le ménage, ce serait impossible d'évaluer sa durée. Qui décide si c'est propre ou non ? Très souvent, l'activité domestique est choisie en rapport à ce qui est raisonnable en termes d'attente et en fonction de ce qu'ils peuvent contrôler. Par exemple, avec le projet *Devenir autre chose*, les gens peuvent choisir dans quel restaurant ils veulent aller, ils peuvent choisir un plat qui représente un paragraphe, ils peuvent choisir combien ils vont dépenser en fonction de leur budget. Quand on envoie cette invitation, c'est aussi une manière de déterminer une structure à partir de laquelle les gens peuvent contrôler les choses.

○: *Il y a une terminologie courante dans l'art selon laquelle c'est l'artiste qui pose les termes qui déterminent les modes de relation à l'œuvre. Dans ton travail, il y a un partage des responsabilités, une sorte de contrat implicite, une implication partagée qui interroge la notion de confiance réciproque.*

□: Cela vient de l'idée élémentaire selon laquelle l'art est une création de sens. Si vous regardez ce type de projets, la manière dont le sens est créé et le lieu dans lequel cela se déroule, ces dimensions sont intrinsèquement connectées avec ceux qui sont impliqués. Je fais aussi partie de ceux qui sont impliqués. Il y a une relation entre la création du sens et celui qui en est l'auteur. Si l'on regarde ces projets, la manière dont le sens est créé avec les différentes personnes implique qu'ils en soient les co-auteurs. Je pense que ce facteur est, en général, important dans beaucoup d'œuvres, mais dans le type de travail que je fais, c'est plus évident. Il est manifeste que la paternité de l'œuvre soit partagée entre les participants. Et c'est aussi le propos des archives pour lesquelles les différents participants peuvent ajouter des éléments. Non pas que les archives soient en soi la chose intrinsèque, mais c'est le lieu où les traces de cette dimension de co-auteur peuvent être recueillies, documentées et mémorisées. Par exemple, si un participant s'implique dans un projet, il peut décider de m'écrire une lettre ou si cette personne écrit des notes, ou si j'écris sur la manière dont la signification est échangée, ces ensembles d'informations peuvent se retrouver dans les archives. Cela devient un lieu où l'on peut avoir un aperçu de ce qu'il s'est passé. Et la manière dont les archives peuvent continuellement être augmentées, se développer et grandir est due au fait que je ne suis pas le seul auteur des projets. Des éléments sont ajoutés aux archives qui ont été générées par les participants : cette ouverture vient de la reconnaissance de ce partage de paternité.



MENU
(an exhibition catalogue)

Aerofood

Slices of fennel, alfalfa, and kangaroo eaten with the left hand while the right touches pieces of velvet, silk, and sandpaper. Perfume sprayed over head.
Luigi Calabrese Villa, 1977

Steak Tartare

The very best obtainable beef, chopped, and shaped into a loaf's vent, inside of which egg yolk "resides." The tartare is presented on an ivory-colored plate, surrounded by bouquets of chopped raw white onion, bright green asparagus, curled slices of anchovy, freshly chopped parsley, and black olives mixed with yellow celery leaves. Served with Russian semperovitch bread and sweet butter. "The stand by which I refer originated with the Cassaris in Siberia, and it can be prepared on horseback, as a swift gallop of condiments make this a necessity."
Maxim Duchaing, 1941

Glace de Crème aux Truffes
Paris, 1988

Bisque Rais

Sea bass poached with collard greens and garbanzo beans.
From Food, an artwork-restaurant by Gordon Matta-Clark,
Tina Clemond, Carol Goodson, & Suzanne Harris, 1971

Clouds

Mashed potatoes in ten different flavors (vanilla, almond, orange, mint, and six others in the moment).
Gerrit Hendriks, 1979

Cucumber Salad

Cold cucumbers in a herbage vinaigrette served with olives.
Laurie Bierbaum, 1977

Fig Pervert

Take the largest, fattest, smooth, purple leucostic fig (preparation) hold it, by stem, into bottom just as much off - reveal inside (transformation) (and consumption) see back to back inferior aspects if not neck it - and dinner (exclusive fig).
Philly Connor, 1985

Glace de Crème de Fleurs d'Orange Gellée
Paris, 1928

Toffee Pine Cones

Salvador Dalí, 1937

Wines

Muscot rosé, Domaine de l'Arrière zone, Vin de Pays d'Oc.
Vin rosé, Pinot noir, Domaine de la Bachellerie 2001.
Château de Lacaze, AOC Blanc, Chateau de Langouillon 2002
Muscat de Lunel, Domaine de Lacoste 2002

This historical exhibition of artist-written recipes was given as a dinner on July 19th, 2002, in Montpelier at the opening of the exhibition *La vie devant soi/ Life ahead of you*, created by Ami Barak, Paul Ardanson, and Jacko-Ruth Meyer at La Centre Départemental d'Art Contemporain, 4816 Le Fort Languedoc - Roussillon, Montpellier. 200 copies printed by the Antinomies Press at Issac 2002.



An Exhibition in your Mouth, impression d'un menu pour le Frac Languedoc-Roussillon, 2002, courtesy Air de Paris.

○: *Dans le projet Devenir autre chose, un aspect du travail repose sur la notion d'œuvre éphémère que tu relies au texte de Félix Fénéon, La plastique culinaire. Cette notion d'éphémère que l'on peut retrouver chez Duchamp, Smithson ou Fluxus est dans ce travail mis en relation avec le caractère éphémère de la nourriture.*

□: *Devenir autre chose est à l'intersection de deux intérêts différents. L'un concerne l'histoire de la pièce montée, ces sculptures culinaires que les chefs réalisaient depuis le XVII^e siècle jusqu'au XIX^e siècle, pour témoigner d'une histoire. Je m'intéresse à ces sculptures pour lesquelles les chefs devenaient, d'une certaine manière, des historiens avec l'idée d'une historiographie comestible, partagée par les participants. Mais c'était aussi un intérêt dans le fait de regarder la manière dont des artistes, en continuant leur pratique artistique, devenaient autre chose. Ils ne quittent pas le monde de l'art et leur pratique parce qu'ils en ont assez, pour devenir banquier ou routier. C'est véritablement à travers la poursuite de leur pratique artistique qu'ils deviennent autre chose et se déplacent dans un autre système de valeur. Il y avait une évolution dans leur travail et ils arrivaient à un point où la forme par laquelle leur travail était compris ne fonctionnait plus. Souvent pour des raisons éthiques cela devait être appelé et devait devenir quelque chose d'autre. La connexion avec la pièce montée avait à voir avec ce que Fénéon évoque à la fin de son texte. Il soutient l'hypothèse selon laquelle nous pourrions apprécier encore plus les œuvres si elles n'étaient pas permanentes et si elles étaient éphémères. Il évoquait le fait que les pièces montées étaient des sculptures éphémères, faites d'aliments comestibles. Cette idée est formulée en 1922 et je pense que certains types de productions artistiques, éphémères et non permanentes, se prolongent encore aujourd'hui.*

○: *C'est une notion que l'on peut aussi identifier depuis Duchamp dès le début du XX^e siècle dès lors qu'il revendique le fait qu'une œuvre se transforme à chaque occurrence de sa présentation. L'œuvre devient dès lors comme une partition ou une recette qu'il s'agit de réinterpréter à chacune de ses présentations.*

□: *Oui, comme pour les œuvres fondées sur des instructions. La semaine dernière, dans une conférence au Stedelijk Museum d'Amsterdam, j'ai parlé de l'importance de la contextualisation dans toutes les formes d'œuvres partitions de l'art conceptuel et de la relation avec la contextualisation dans les partitions musicales et les recettes de cuisines. Dans cette possibilité de refaire ces œuvres, il y a aussi une forme de générosité à l'égard des autres qui dépasse l'idée de l'artiste comme seul auteur. Parce que cela prend l'autre en considération et cela suppose le fait que la personne qui refait une œuvre ou suit une partition en soit aussi l'auteur. Et c'est ironiquement le contraire de ce qui se passe dans le monde de l'art principalement en raison du contrôle capitaliste sur la notion d'auteur et de production déterminés par les galeries. Ces œuvres partitions peuvent être re-faites à la manière d'une recette qui met au défi le monde de l'art. On peut regarder cela à travers l'œuvre d'un artiste comme Felix Gonzales Torres. Au début, lorsqu'il faisait un tas de bonbons, il a clairement établi le fait que l'on pouvait en prendre un morceau et que l'on pouvait faire le sien. On pouvait avoir une œuvre de lui chez soi. Mais plus tard, quand cela a commencé à faire partie du marché de l'art, il y eut un contrôle strict sur le fait de savoir à qui*

appartient l'œuvre, qui pouvait avoir l'œuvre et la définition de l'œuvre elle-même qui impliquait le fait qu'une seule personne pouvait être en possession de celle-ci. Je pense que c'est un équilibre très difficile à atteindre de faire en sorte de gérer ce système par lequel d'un côté la galerie impose une notion d'auteur unique et de l'autre de créer des œuvres qui impliquent la notion de récréation et de partage qui puisse fonctionner quand même dans cette économie. Je pense que la notion de recette et le concept d'éphémère peuvent être des modes libérateurs de production. La raison pour laquelle j'ai fait ce projet est que ces artistes sont devenus autre chose, en ce sens qu'ils ont quitté le monde de l'art. Il était important pour moi de proposer à des chefs d'inventer des recettes pour représenter ces processus de souvenirs qui étaient en soi des formes éphémères. Il n'était pas question de construire de grands monuments dans un coin du Centre Pompidou, mais plutôt d'aller dans des lieux comme des restaurants dans lesquels s'établissaient d'autres systèmes de valeurs et d'économies. Il était question d'aller dans des lieux pour avoir l'expérience de formes de souvenirs relatifs aux raisons pour lesquels ces artistes ont quitté le champ de l'art. Ensuite, les plats sont partis. Tout ce qui reste c'est ce document, l'invitation qui prenait la forme d'un menu. Le fait de définir des formes qui sont en soi éphémères, des choses qui sont consommées, me semblait pertinent alors qu'il était question d'évoquer des artistes qui ont quitté le monde de l'art. Et, bien sûr, la recette était destinée à être, non seulement une sorte de mémoire, mais aussi une sorte d'hommage à ces artistes qui ont pris la décision de partir.

○: *Dans ce projet, il y avait aussi le principe du déplacement qui impliquait de partir du musée avec le menu pour aller dans un des restaurants.*

□: Exactement. Les musées organisent beaucoup d'événements à l'intérieur, il n'était pas question d'en ajouter un autre. C'est aussi l'idée de dire qu'un musée peut jouer un rôle qui consiste à donner des informations sur ce qui peut se passer ailleurs. Aussi, le fait que des choses peuvent avoir lieu sans aller dans le musée, mais juste en allant dans un restaurant.

○: *Et au restaurant, on peut faire l'expérience d'une chose sans remarquer qu'il s'agit d'une œuvre d'art. Cela vient aussi porter l'idée d'une œuvre qui repose sur un statut ambivalent qui peut être entendue comme une expérience commune ou une œuvre d'art.*

□: Exactement. J'irais même jusqu'à parler de l'ambivalence de l'art lui-même. C'est intéressant pour moi de voir s'il est possible de créer quelque chose qui fonctionne au-delà d'une seule situation ou d'une économie. Je pense, en général, que le système de l'art est terrifié par son incapacité à fonctionner en dehors du monde de l'art. Il dépense une grande énergie et un temps considérable à maintenir les choses au sein du monde de l'art. C'est aussi le cas dans beaucoup de domaines, la philosophie par exemple, où il est très difficile de concevoir des manières de dire et de faire des choses significatives depuis ses propres systèmes de valeur, et d'être capable de maintenir l'intérêt pour ces choses, alors même que l'on quitte sa petite communauté et son discours. Ma volonté de sortir de ces systèmes est aussi une manière de dire : « regardez, ce ne sont pas

tant les idées que l'on a élaborées au sein du monde de l'art qui sont mauvaises et qui ne peuvent fonctionner que dans le monde de l'art. Les idées sont souvent bonnes, cependant nous ne nous autorisons pas à les communiquer en dehors du champ de l'art et nous ne les ouvrons pas à la critique venue de l'extérieur par des gens qui ne proviennent pas du champ de l'art. Nous n'avons juste pas assez l'habitude d'écouter ce qu'ils disent et d'en faire quelque chose ».

À la fin des années 80 et début des années 90, quand j'ai commencé à réaliser des travaux reposant sur les idées de « sculpture sociale », « troisième sculpture » et « sculpture pensante », que je faisais dans la rue, beaucoup d'idées étaient de cet ordre : « regarde, il y a beaucoup de discussions produites par le monde de l'art à propos de gens qui sont en dehors ; en revanche, il est peu fréquent que ces personnes qui disaient des choses à propos des autres, aillent en dehors de leur univers pour aller discuter avec ceux dont ils parlent ». Ils parlent du monde, de la production culturelle et de la manière dont cela affecte la vie quotidienne, mais si l'on regarde avec qui ils parlent et passent la majeure partie de leur temps, c'est généralement avec des gens qui appartiennent au monde de l'art. Je me demandais ce que les gens pensent de la sculpture sociale. Qu'est-ce que les gens pensent de l'idée de processus cognitif comme processus sculptural ? Je me suis donc dit, allons parler avec eux. Et je suis allé parler avec environ 11 000 personnes pour savoir ce qu'ils en pensaient. « Est-ce une bonne ou une mauvaise idée ? », « Est-ce malin ou stupide ? », « Est-ce que vous voulez en dire quelque chose ? », « Qu'est-ce que cela signifie pour vous ? », « Comment le contextualisez-vous ? », « Qu'est-ce que cela veut dire ? ». C'était aussi une manière de savoir ce que les gens pensent de toutes ces idées. Si les personnes s'arrêtaient et me parlaient, il y avait presque toujours des choses intéressantes à entendre. Ce que toutes ces réponses peuvent signifier et ce qu'il y a à comprendre prend beaucoup de temps, mais je trouvais cela très intéressant.

O: Ces procédures se distinguent de celles avancées par Fluxus consistant à vouloir transformer la vie quotidienne en art ou celles d'un artiste comme Thomas Hirschhorn qui, par le déplacement de figures majeures de l'art ou de la philosophie dans des quartiers défavorisés, maintient l'idée de différence entre l'art d'élite et l'espace quotidien qui se trouve dans la situation d'être colonisé par ces domaines valorisés. Ton travail se distingue aussi de celui de Rirkrit Tiravanija lorsqu'il organise des simulacres de vie quotidienne dans le musée. À la différence de ces œuvres, il me semble que ton travail saisit, en dehors des systèmes de l'art, non pas ce que peut être une œuvre en tant que production culturelle différenciée, mais ce que peut représenter pour chacun, quel qu'il soit, une expérience esthétique.

□: Exactement. Et c'est aussi dire qu'il peut y avoir d'autres choses dans les expériences et les échanges qui peuvent avoir lieu en ayant du sens et pour lesquels il faut inventer d'autres manières de les nommer. On peut réaliser que l'on peut en parler comme de choses signifiantes qui peuvent ne pas être appelées de l'art, mais que l'on peut atteindre à travers des pratiques artistiques. L'une des différences décisives que j'identifie entre mon travail et ceux de Hirschhorn ou Rirkrit, c'est que, quand j'ai ces discussions avec des gens, elles n'ont pas besoin d'être appelées de l'art. C'est juste

une des possibilités. Quand à la colonisation, j'essaie d'être conscient de dimensions éthiques de ce qui se passe quand je suis là. Un des problèmes que j'ai avec les pratiques de Hirschhorn c'est, par exemple, qu'il y a la présomption qu'il faut mettre Spinoza ici, dans cette communauté.

O: Ce qui est une manière de maintenir l'idée qu'il existe une différence entre une haute et une basse culture. Et que la haute culture doit évangéliser la basse culture.

Q: Et le problème de l'instrumentalisation est très important pour moi. Par exemple, pendant la Documenta, le fait de monter dans la voiture de Thomas Hirschhorn pour aller visiter cette communauté où il est allé installer un travail, c'est un peu comme aller à Disneyland ou un truc comme un musée des cultures du monde. On prend un avion vers la Documenta depuis une autre partie du monde et on va dans un quartier défavorisé pour voir les effets de Spinoza sur la population. Sur un certain plan, j'apprécie ces projets dans la mesure où ils travaillent vraiment avec les communautés. Je le mettrais sur le même plan que certains projets de Christo et Jeanne-Claude. Ils vont dans un lieu avec une idée en tête et ils vont travailler avec les gens pour leur faire comprendre le sujet de leurs projets. Sous beaucoup d'aspects, leur travail vont dans le même sens. C'est cette idée d'apporter un discours, sur Spinoza, expliquer comment cela fonctionne, l'intégrer aussi à ce dont ils ont besoin et créer un dispositif social. À cela j'oppose l'idée de mettre en place quelque chose qui ait un impact inférieur et qui consiste juste à me demander ce qui, déjà, se passe dans tel lieu. « Qu'est-ce qui est déjà là, qui a de la valeur et qui a un intérêt? », « Comment faites-vous les choses? », « Comment comprenez-vous la manière dont je fais les choses? ». Cela crée la possibilité d'établir un échange égal. Chez Hirschhorn, il est plutôt question de monter une scène pour ce qu'il fait et cela se ressemble où qu'il aille. Selon moi, il y a dans sa pratique quelque chose de l'ordre d'une colonisation. Je pense que le danger dans ma propre pratique est que je ne sais jamais vraiment quel est l'incidence de ce qui a lieu. La seule chose qui est vraiment visible pour ceux qui n'ont pas vécu l'expérience, est ce qui reste dans les archives. Et la question que je me pose souvent est : « Comment ces documents témoignent de ce qui a eu lieu? ».

O: Cette notion d'effectivité et d'incidence est très liée à des questions qui ont à voir avec la démocratie. Si la volonté est d'exercer une influence sur un public le plus large possible, le travail devra être défini selon une nécessité d'effectivité.

Q: Les musées définissent leur programmation pour faire en sorte que le plus de monde les visite. C'est fondé sur une idée de démocratie qui implique l'idée que si le plus grand nombre visite c'est un succès. Je dirais que le problème vient évidemment du fait qu'une part de la production culturelle ne peut pas être indexée à la popularité. C'est important pour l'État et pour l'institution de rendre les choses ouvertes et disponibles pour le plus grand nombre possible : annoncer ce qu'ils font, tant en termes de discussion que d'invitations. Mais il y a une différence entre inviter tout le monde et baisser le niveau des discussions au point que cela devienne un équivalent de la pop musique ou de la junk food. Et je pense que cela a toujours été une chose importante

pour moi, depuis le début quand je suis dans la rue, de ne pas baisser le niveau de la discussion parce que je suis dans un espace public. Car selon moi, il y a autant de gens dans l'espace public que dans le monde de l'art qui peuvent parler intelligemment de ces questions. Tout dépend du vocabulaire qui permet de partager des idées. On peut faire le parallèle avec la nourriture. Pour les projets que j'ai fait et qui impliquaient la nourriture, il fallait des produits d'une qualité raisonnable. Avec le projet, *Devenir autre chose*, la manière de m'assurer que la nourriture serait saine, de bonne qualité et bien faite, était de ne pas la multiplier à une grande échelle. Sinon, cela aurait été de la junk food. Pour produire de la nourriture décente il faut en produire à petite échelle et le restaurant est un lieu dans lequel c'est possible. Ironiquement, il aura fallu sortir du musée pour avoir une bonne qualité de représentation. ♦