

A Londres, un architecte revendique le futur antérieur

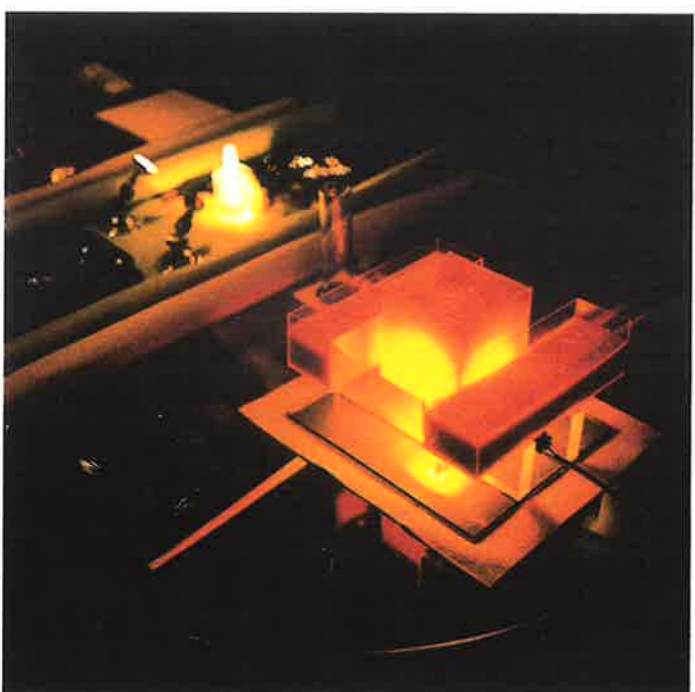
GRAPHIES

L'angle d'une étroite rue de l'East End. L'enseigne Futurist Food nous met sur la voie des extravagances gustatives orchestrées par Marinetti en Italie au début du siècle. Giles Prince, maître de cérémonie de cet improbable restaurant, architecte de formation, engage ici une étonnante exploration des substances fondée sur les dérèglements modernistes de cette avant-garde italienne.

Tout débute il y a sept ans par la publication de la traduction anglaise du manifeste gastronomique de Marinetti. Même si, comme le concède Giles Prince, l'ouvrage ne restitue pas la complexité de l'édition originale et la beauté des typos que les futuristes inventèrent pour leurs publications. Car Prince a adopté le penchant de notre époque pour les avant-gardes du passé, quant bien même leur héritage, en tant qu'architecte, le déçoit par sécheresse et rigidité. Il évoque le moralisme des visions de Le Corbusier ou du Bauhaus qui tranchent avec les rondeurs de l'esthétique de Marinetti, avec sa poésie folle, ses machines alimentaires et son approche sensualiste teintée d'immoralisme. Marinetti, dont le ton polémiste, les théories du dynamisme ou de la vitalité et l'idéologie politique paveront la voie du fascisme, fut en outre le concepteur d'un art total où le repas traditionnel et son rituel

suranné seraient repensés à l'aune d'une esthétique outragée. Galvanisé par la vitesse et l'exacerbation des sens, il bannit les pâtes qui abêtissent le corps et l'esprit, pour inventer des mets en phase avec les avancées technologiques de son époque : truites Immortelles, bouillon de rose et de soleil favori de la Méditerranée et zig, zug, zag. Terrible enfant du modernisme, il alla jusqu'à anticiper l'abolition du repas et son remplacement par la distribution de pilules nutritives célébrant la légèreté, solutions cyniques à la misère sociale de l'Italie d'avant-guerre.

Les premiers repas organisés par Giles Prince s'associèrent à l'écriture d'un ouvrage sur le Manifeste et ses concoctions. Ils eurent d'abord lieu dans des galeries ou des dining-clubs, puis, pour faciliter leur organisation et perfectionner les raffinements mécaniques de leur mise en œuvre, ils les sédentarisèrent au 20, Cheshire Street, où sont présentées ses prolifiques extensions futuristes. Les flâneurs qui s'aventurent dans ce lieu peuvent au fil de la conversation se retrouver sur l'index des commensaux, liste exponentielle qui atteint à présent environ 300 personnes : Le magasin me permet de rencontrer des gens nouveaux et je décide si je les inclus ou non dans la liste. D'une certaine manière,



Le Volcan sirupeux de Giles Prince

Procurez-vous un cube d'un volume de 12x12x12cm et deux moules rectangulaires de 6x6x25cm en plexiglas. Insérez une ampoule de 12 volts à la base du cube. Branchez. Caramélisez 2 kilos de clémentines sans pépins avec 250 grammes de sucre, de Truffes et des feuilles de citrons verts. Laissez macérer au réfrigérateur. Battez un litre de crème jusqu'à ce qu'elle devienne ferme. Pochez une douzaine de mangues dénoyautées dans du miel et une petite quantité d'eau. Laissez macérer. Répartissez la compote de mangue équitablement entre deux casseroles. Ajoutez les clémentines macérées à la première et, dans l'autre, un verre de sirop de grenadine. Portez à ébullition puis retirez du feu. Ajoutez délicatement la crème au mélange mangue-clémentine, et répartissez le dans les 2 moules rectangulaires. Versez le mélange mangue-grenadine dans le cube. Saupoudrez de pistaches les 3 moules. Mettez au réfrigérateur. Assemblez les moules comme indiqué sur le modèle. Allumez l'ampoule. Lorsque la chaleur porte à ébullition le mélange à la grenadine, prélevez le liquide chaud hors du cœur volcanique. Arrosez délicatement ce liquide sur les tranches de mangues à la crème. Le cœur du volcan rougeoiera de plus en plus à mesure que le paroi gélifiée cédera.

Servez avec du Prosecco et l'aide d'un électricien.

ALIMENTAIRES

ils doivent contribuer par leur présence à l'esprit du repas et entrer dans la composition d'une harmonie chaotique qui ne résulte que de l'instant. Il poursuit en indiquant qu'un repas compte environ vingt-cinq ou trente dîneurs, certains convives suivant le travail et les développements imprévisibles des thématiques qui président aux festins. En créateur esthète souhaitant ordonner la mécanique festive jusque dans ses plus infimes détails, il crée et réalise tous les éléments qui entrent dans la réalisation de repas sollicitant simultanément tous les sens : des musiques aériennes accompagnent le repas, le mobilier adopte d'obsessives formes de clesydres, les couverts effilés, les assiettes auto-destructives, le parfum capiteux qui accompagne l'ingestion des mets, les verres aux formes incongrues, témoignent d'une mise en scène de l'espace mis en abyme dans un jeu des miroirs...

Il travaille les matériaux et leurs potentiels, de la réalisation d'une pâte sablée, qu'il évoque de manière savoureuse, à la qualité du verre. Il plonge dans la matérialité des substances culinaires et joue des diverses manipulations avec le plaisir et le savoir-faire d'un artisan. Les repas déclinent des thèmes qui allient ludisme, inventions burlesques et machiavélisme. Peu importe la satisfaction du client, le festin demeure

subversif et échappe au rituel policé de nos repas quotidiens. Il conçu selon des agencements mécaniques sensés perturber nos repas et nous rendre à notre corps défendant les acteurs d'un jeu où sensations sont constamment sollicitées. Une exacerbation réglée s'une implacable logique où l'éphémère de la sensation gustative s'épuise dans la multiplicité des stimuli. L'ensemble conduisant à compréhension élargie des impressions esthétiques. Le rituel ne s'adapte pas à l'intellect, mais aux territoires infinis de la sensibilité.

Les gestes liés au dévoilement et à la présentation de la nourriture eux-mêmes ambigus, à l'image de ce homard servi dans une gangue plastique qui requiert pour rejoindre l'assiette du dîneur l'usage du scalpel. Giles Prince évoque son intérêt pour les infimes variations émotionnelles concentrées dans le confinement temporel du repas, avouant qu'il n'aime pas les choses telles qu'elles sont, il s'attache à modifier et les remodeler pour les perfectionner. L'immense pote des agencements gustatifs «marinettien» invitait d'ailleurs à poursuivre les expérimentations. J'ai ajouté mes propres recettes à la liste de cuisine de Marinetti, avoue Prince, c'est un moyen de masquer les propres lacunes culinaires.

Futurist Food : 20, Cheshire Street. London E2 6EH – e-mail : prince.co@virgin.net

Le menu de Marinetti

dessert: ÉQUATEUR+ PÔLE NORD

Une mer équatoriale de jaunes d'œufs pochés servis comme des huîtres avec du poivre, du sel et du citron. Au centre arrangez un cône de blancs en neige fermement battus parsemés de quartiers d'oranges tels des brèves de soleil. Le sommet du cône est bombardé de morceaux de truffes noirs évoquant la forme d'un aéroplane se lançant à la conquête du zénith.

Entrée AÉRONOURRITURE

De droite à gauche, on sert une assiette contenant des olives noires, des cœurs de fenouil et des kumquats. De gauche à droite, il est servi un rectangle de papier de verre, de soie et de velours. La nourriture doit être directement portée à la bouche avec la main droite, alors que la gauche caresse répétitivement et légèrement le rectangle tactile. Dans le même temps, le serveur vaporise la nuque des convives avec un conprofumo à base d'œillet, alors que des cuisines provient le son assourdissant et simultané conrumore d'un moteur d'avion et un air d'ismusica de Bach.

Plat principal ULTRAVIRIL

Sur une assiette rectangulaire, mettez quelques fines tranches de langue de veau, bouillie et coupée dans sa longueur. Au-dessus de cela, arrangez dans l'axe de la longueur de l'assiette deux lignes parallèles de crevettes sautées. Entre ces deux rangées, placez le corps d'un homard dont on aura préalablement retiré la carapace et qui aura été recouvert de zabaglione. Au niveau de la queue du homard, placez trois moitiés d'œufs durs, coupés dans leur longueur, de façon à ce que le jaune repose sur les tranches de langue. La partie supérieure est couronnée par six crâtes de coqs disposés sur l'axe du rayon du cercle, complétés par des petites roues de citron, des tranches de raisins et des morceaux de truffe parsemant le corail du homard.

Boisson LES GRANDES EAUX

- de grappa
- de gin
- de kummel
- de liqueur d'anis