

LES RAISONS D'UN PARTENARIAT

L'exposition "**A Table**", que présente le Centre Georges Pompidou, se propose d'illustrer l'évolution de la gastronomie française. Celle-ci se caractérise aujourd'hui par l'alliance dynamique d'une tradition très établie et d'une innovation active dans la plupart des domaines des arts culinaires.

Cette exposition est d'autre part le fruit d'une rencontre parfaite entre la politique d'une entreprise française, Moët-Hennessy, et une démarche culturelle propre au Centre de création industrielle du Centre Georges Pompidou. Celui-ci trouve là une occasion nouvelle d'approfondir son dialogue avec le monde de l'industrie et de pratiquer un partenariat original avec Moët-Hennessy dont les métiers d'origine participent largement depuis plus de 200 ans au renom de la gastronomie française et qui réaffirme ainsi l'originalité d'un état d'esprit permanent qui marque toutes ses approches, à savoir l'exigence de qualité.

Le rayonnement international du Centre Georges Pompidou, la dimension mondiale de Moët-Hennessy, confèrent à ce partenariat une portée exemplaire, s'agissant de contribuer à un objectif essentiel pour notre pays, du point de vue culturel, social et économique : inventer et assurer l'avenir de notre art culinaire dans le respect d'une tradition unanimement appréciée.

Par cette coproduction le Centre Georges Pompidou souhaite attester que la collaboration avec une entreprise privée peut être un facteur d'approfondissement culturel.

A travers cet acte de mécénat, Moët-Hennessy a la volonté de permettre à ses collaborateurs de communiquer avec le public, et en particulier avec tous ceux qui sont associés de près ou de loin au développement et à la pérennité de notre patrimoine.

Alain CHEVALIER
Président de Moët-Hennessy

Jean MAHEU
Président du Centre
National d'Art et de Culture
Georges Pompidou

TRADITION ET INNOVATION

CUISINE ET ARTS DE LA TABLE

Il est temps de se mettre "A table", ou plutôt de s'y installer à nouveau puisque l'une des premières expositions du Centre de Création Industrielle portait déjà ce titre en 1970.

Seize ans plus tard l'invitation est différente : le parcours proposé est à la fois économique, industriel et culturel.

Et ce sont les profonds changements de ces dernières décennies qui nous amènent à déplier nos serviettes sous le feu des projecteurs. Ils concernent nos modes de vie, nos habitudes, les lieux où nous mangeons, le contenu de nos assiettes et de nos sacs à provisions.

Et quand nous portons le regard sur l'assiette de notre voisin - quel manque d'éducation pourtant - nous y observons les mêmes phénomènes : l'internationalisation des goûts est une donnée irréversible de cette fin de siècle.

Nous le savons désormais, l'an 2000 dans nos assiettes ressemblera à aujourd'hui, en plus vrai que nature. La fable des pilules et des aliments de synthèse n'aura pas survécu aux années 70.

Il n'y a pas eu d'opposition entre tradition et nouvelles technologies : ensemble, elles ont initié une dynamique de progrès. Les découvertes technologiques ont favorisé la qualité rejoignant ainsi le parti pris de la tradition.

Le second grand constat est celui de l'évolution culturelle : le domaine de la table en est un observatoire privilégié. L'évolution simultanée des objets, des lieux et de la nourriture forme un tout indissociable. La diffusion du savoir-faire culinaire français a largement contribué à l'essor de la création : les chefs français ont tant essaimé dans le monde que leurs élèves volent désormais de leurs propres ailes.

Mais manger hors de chez soi est encore une expérience dans laquelle le design contemporain a peu de place, restauration rapide mise à part.

A quand la fin des ambiances rustiques, des mobiliers de style et des assiettes à fleurs ?

Le design est désormais entré dans les cuisines, sous la poussée conjuguée des nouvelles technologies et des nouveaux modes de vie. Il apparaît aussi, en dépit de résistances culturelles, sur la table de tous les jours. Remontés du "purgatoire" des sous-sols des grands magasins aux étages "bourgeois" - premier et deuxième - les arts de la cuisine et de la table font la part belle aux créateurs.

En réclamant le droit de manger dans l'espace "comme chez soi", les cosmonautes ont rendu évidente l'exigence de qualité et de créativité et inévitable sa banalisation pour tous.

DESCRIPTION DE L'EXPOSITION

L'exposition met en scène sur un praticable une douzaine de grandes vitrines cylindriques.

Réalisées en fibre de carbone, ces vitrines de trois mètres de haut et de deux mètres cinquante de diamètre s'inspirent de la forme des appareils de distillation de la région de Cognac. De loin, avec leur couvercle, elles ressemblent à de gigantesques faitouts bruns. Leur ouverture rappelle le mouvement des serpentins. Allusion à un objet traditionnel tout en étant de forme très moderne, elles sont associées deux par deux :

- . A une cuisine des années 50 répond une cuisine de la fin des années 80.
- . A une table de salle à manger dressée comme au XIXème siècle répond une sélection d'objets contemporains.
- . Des outils de cuisine traditionnels font face à des appareils de haute technologie.
- . Des chefs-d'oeuvre d'architecture culinaire de l'époque d'une cafétéria et d'un fast food dont le design est exemplaire.

En plus des vitrines, des objets exemplaires sont montrés individuellement :

- . Cuisine roulante de Napoléon 1er.
- . Réchauffe vin de distillerie.
- . Fûts anciens.
- . Douze petites vitrines de "morceaux choisis", objets rares ou dont les qualités de design sont exceptionnelles.

Enfin, des éléments d'animation rendent l'exposition vivante tout au long de la journée :

- . Un spectacle audiovisuel sur écran géant.
- . Une librairie de plus de 5000 volumes.
- . Une cuisine de démonstration.

ARCHITECTURE CULINAIRE

Cette cuisine présente des chefs-d'oeuvre de cuisiniers dans leur évolution depuis cent cinquante ans.

Reconstitution en pastillage d'une ruine inspirée du "Pâtissier pittoresque" d'Antonin Carême.

Pièce montée d'environ deux mètres réalisée dans le laboratoire de Monsieur Senders.

Nombreux plats de petite taille significatifs de l'esthétique du début du XXème siècle.

La cuisine "paquebot" des années 50 issue de la tradition d'Escoffier est représentée par un poisson dressé sur un lit de gelée.

L'époque contemporaine est représentée par des assiettes dressées "nouvelle cuisine" et par des pâtes alimentaires dessinées par des designers célèbres. En effet, aujourd'hui, le design fait partie de la cuisine et de son marketing (oeufs en chocolat, friandises à grignoter, etc ..).

Enfin, une place est accordée à quelques plats japonais réalisés en nylon et représentant des plats européens tels que paella, poisson grillé, etc ..

DETAIL DES VITRINES

AN 2000

Cette vitrine est centrée sur un tableau relief pastichant la "leçon d'anatomie" : les savants d'aujourd'hui nous préparent des produits magnifiques, étranges et surprenants.

Plusieurs sections composent la vitrine : la recherche militaire a généré des produits adaptés à la vie sportive. Ces produits ont en commun des caractéristiques de grande concentration et de richesse énergétique. Un plateau repas de la Nasa est la vedette de cette section.

Seconde section : les produits optimisés.

La recherche développe des fruits toujours plus gros, goûteux et colorés, des haricots verts toujours plus longs, des boeufs toujours plus gros arrivent sur le marché. Ces recherches sont montrées en photos.

Troisième section : l'abstraction.

Les techniques de lyophilisation et de dessiccation permettent de rendre les produits de plus en plus abstraits : copeaux, pulpes, mousses sont rangés dans des boîtes normalisées.

Quatrième section : image et emballage.

A l'abstraction des produits correspond une surenchère des emballages. Il faut, par l'image, vendre ce qui ne se voit pas : barquettes, boîtes de toutes formes, sachets rivalisent d'ambiguïté esthétique.

On est loin des débordements esthétiques de l'époque de Carême : le marketing triomphe.

CUISINES 1950 ET 1987

La cuisine rationnelle montrée dans cette vitrine date des années 50. Elle présente l'essentiel des éléments de la cuisine d'aujourd'hui : placards muraux, réfrigérateur géant, four encastré, bloc placard, séchoir électrique, etc...

Une collection d'appareils fabriqués par "Le Creuset" montre les principales vedettes de l'époque : réchauds électriques, gaufriers, grille-pain, etc ...

Enfin les modes de vie de l'époque sont suggérés : lessives en paillettes, savon de Marseille, bassines en plastique, mais aussi chicorée, sodas, bouillon en tablettes, crèmes de gruyère, etc ...

La seconde vitrine montre une cuisine réalisée pour l'exposition par les italiens du groupe "Alchimia". Cette cuisine combine l'usage des appareils électriques les plus sophistiqués à une recherche formelle originale : la cuisine de demain sera peut-être conçue comme une sculpture.

SALLE A MANGER D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Deux vitrines se font face : elles montrent le chemin parcouru en vingt ans dans le domaine des arts de la table.

La vitrine de la salle à manger traditionnelle montre une table dressée à partir d'objets d'orfèvrerie, de cristallerie, de porcelaine française du XIXème siècle.

Les arts de la table sont alors à leur apogée. Les savoir-faire manuels enrichissent une grande imagination formelle : l'orfèvrerie témoigne de sa sophistication. Pour le cristal et la porcelaine, les formes restent d'actualité plus de cent ans après. Cette vitrine est réalisée grâce aux collections du musée Christofle.

Les objets de la salle à manger des années 80 sont plus informels et paradoxalement très sophistiqués. On ne craint plus l'usage de matériaux "non nobles" comme le verre ou les matières plastiques. Les "services" laissent la place à des éléments variés qui se composent librement.

Enfin, tous ces objets sont financièrement très abordables.



ARCHITECTURES DE RESTAURANTS

En cinquante ans, le restaurant a subi des transformations considérables. Trois vitrines accolées montrent l'évolution de l'image de la restauration de masse.

Un "bouillon", le restaurant Julien à Paris, successivement restaurant de luxe puis restaurant de bas de gamme, puis de nouveau restaurant à la mode. Il symbolise par son cadre exceptionnel la permanence de la qualité du décor.

La cafétéria Forum du Groupe Casino à Nice, grâce à l'intervention d'un architecte de talent, J.M. Wilmotte, devient un lieu de rencontre contemporain et confortable.

Le Fast-Food "Quick" montre une démarche analogue. C'est dans la restauration de masse que l'on trouve aujourd'hui la plus grande créativité architecturale et décorative.

Deux vitrines basses, sortes de "chaudrons magiques", permettent au public de visiter, par l'image et à la demande, vingt-six restaurants de tous types dans toute la France.

OUTILS TRADITIONNELS ET MODERNES

Deux vitrines sont consacrées à l'évolution des ustensiles et appareils de cuisine.

La première reconstitue un magasin comme celui où se retrouvent les amateurs du monde entier, "Dehillerin". Plus d'une centaine d'objets témoignent de la richesse de la civilisation culinaire occidentale. Casseroles en cuivre ou en aluminium, couteaux spécialisés, appareils de préparation des plats, objets spécialisés et insolites nous étonnent par leur diversité et leurs potentialités méconnues.

La seconde vitrine montre l'évolution considérable en matière d'élaboration des plats. Le moteur électrique a démultiplié notre capacité à trancher, écraser, moudre, battre (Moulinex, Krups, Magimix).

Deux nouveaux matériaux génèrent des ustensiles nouveaux (de la poêle Tefal à la batterie de cuisine Alessi). Les technologies s'adaptent aux nouveaux produits (fours à micro-ondes ou à vapeur).

Et surtout, le design fait aujourd'hui partie intégrante de la qualité des objets.

OBJETS ISOLÉS

Des objets isolés sont en outre présentés, choisis, pour leur caractère spectaculaire ou exemplaire.

En vedette :

- . La "Roulante de Napoléon", reconstitution d'une cuisine roulante trouvée en Bavière par l'Empereur peu avant la Campagne de Russie. Elle permettait de faire la cuisine en roulant : ses couvercles, fermés de façon étanche, laissaient échapper la vapeur.
- . Un tonneau du XVème siècle placé à côté d'un tonneau d'aujourd'hui, montre l'évolution de la technique de la tonnellerie.
- . Un réchauffe-vin de distillerie montre la parfaite adéquation d'une forme et d'une fonction.

Douze "morceaux choisis" du monde de la cuisine sont présentés dans des petites vitrines : tonnelets de cantinière, cocottes dessinées par Raymond Loewy, le premier robot-coupe, boule de pique-nique de Guzzini, mallette de petit-déjeuner de Vuitton, première bouteille plastique Vittel, bouteilles anciennes de Champagne, etc ...

ELEMENTS D'ANIMATION

SPECTACLE AUDIOVISUEL

Sur un écran de quatorze mètres de large et de trois mètres de haut, un spectacle audiovisuel panoramique présente une promenade en France : tradition et innovation conjugent aujourd'hui une cuisine nouvelle et originale. Arts de la table et cuisine sont devenus indissociables.

Ce spectacle de 12 minutes invite à une promenade dans plusieurs régions où se joue la dialectique entre tradition et innovation : Aquitaine, Bourgogne, Alsace, Nord, Région Parisienne. Il est diffusé deux à trois fois par heure.

LIBRAIRIE

120 mètres carrés sont réservés à une librairie spécialisée. Plus de cinq mille titres sont en vente : cuisine, arts de la table, sociologie, histoire, anthropologie, économie, etc ...

Un choix d'une vingtaine d'objets est en outre proposé à la vente.

ANIMATIONS

Près de l'écran géant une cuisine de démonstration permettra chaque jour de mettre le public en contact avec les professionnels : cuisiniers, sommeliers, designers, ethnologues, sociologues, viendront présenter leurs expériences ou leurs analyses et répondre aux questions du public.

Le mercredi et durant les vacances scolaires des séances spéciales pour enfants sont organisées.

COLLOQUES

Des colloques viendront compléter l'exposition. Deux thèmes ont été retenus :

- . Le rôle du design dans l'élaboration des nouveaux produits de consommation alimentaire.
- . La notion de restaurant et l'architecture des lieux confrontées à l'évolution de la demande des consommateurs.

FESTIVAL DE FILMS

Du 10 au 15 décembre, un festival présentera Salle Garance une vingtaine de films parmi lesquels : Le Déjeuner sur l'Herbe - La Grande Bouffe - Mon Oncle - La Cuisine au Beurre - Le Grand Restaurant - etc ...

CONTACTS PRESSE

Centre Georges Pompidou
Centre de Création Industrielle
75191 - Paris cedex 04
tél. 42.77.12.33

Relations Publiques du CCI
Ariane Diané-Sartorius
Poste 42 16

Service de Presse du CCI
Marie-Jo Poisson-Nguyen
Poste 42 05

Moët-Hennessy
30 Avenue Hoche
75008 - Paris
tél. 45.63.01.01.

Service de Presse Moët-Hennessy
Chantal Plessier-Dauvergne
Poste 24 45