

CHEF-D'ŒUVRE

Matthieu Beudaert, historien de l'art et chef du restaurant Table d'Amis, revisite l'actualité artistique en cuisine. Cette semaine: «Tarwan» d'**Edith Dekyndt** à la Fondation CAB à Saint-Paul-de-Vence.



REPORTAGE:
THIJS DEMEULEMEESTER
PHOTO:
PIET DE KERSGIETER

«J'ai découvert le travail d'Edith Dekyndt à la Bourse de Commerce de Paris, où est exposée la collection privée du mécène François Pinault. Cette artiste fait actuellement l'objet d'une exposition à la Fondation CAB, la fondation d'art d'Hubert Bonnet. Cette œuvre, 'Tarwan', a été réalisée à partir d'objets trouvés au Cap d'Antibes. L'artiste belge aime utiliser des matériaux «pauvres» comme des brindilles, du sel, de la levure ou du tissu. Elle unit nature et culture en soumettant les matériaux à des processus de transformation comme la décomposition ou le moulage, un peu comme les cuisiniers salent, fument ou font fermenter des aliments.»

«Cela m'amène à me demander ce qu'est un matériau pauvre. Pour moi, l'appréciation des matériaux n'est pas liée à leur valeur intrinsèque. Autrefois nourriture de pauvres, l'huître est aujourd'hui un produit de luxe. Elle a même fait la richesse d'une ville comme New York, à l'époque où les bancs d'huîtres étaient élevés sur les rives de l'Hudson.»

«Inspiré par le travail de Dekyndt, j'ai réalisé une création avec une huître 'pauvre', de l'anguille fumée et une brioche. J'aimerais bien la servir un jour à François Pinault ou à Hubert Bonnet.» ♦

EDITH DEKYNDT, «SPECIFIC SUBJECTS». JUSQU'AU 27 OCTOBRE À LA FONDATION CAB À SAINT-PAUL-DE-VENCE. WWW.FONDATIONCAB.COM



TOUTES LES
RECETTES SONT
À RETROUVER
VIA CE CODE QR.