

L'Art de la Cuisine étudie le rôle des arts dans le processus l'*artification* des pratiques et des objets culinaires depuis l'époque moderne, prolongé par leur patrimonialisation à l'époque contemporaine. Il s'agit d'envisager la manière dont les arts plastiques et les arts décoratifs, la photographie, la vidéo et le cinéma, ainsi que la musique et le spectacle vivant ont contribué aux représentations de la cuisine comme art – et quel art.

La cuisine, qui assemble les produits, les rend digestibles, les assaisonne et éveille les sensations, a été revendiquée au cours de son histoire comme une « science », mais aussi comme un « art », au même titre que les arts consacrés que sont la peinture ou la musique. Développant une esthétique visuelle et une harmonie des saveurs, elle est devenue objet de pensée savante, de discours théoriques, de jugements critiques. Le cuisinier, passant du statut de domestique à celui d'auteur signant recettes et des livres, a progressivement accédé au rang de créateur d'un acte artistique éphémère faisant exception.

La dimension esthétique du culinaire sera abordée à travers le statut du cuisinier et de sa création, l'art du service (art de découper, de présenter, de servir), par l'étude des objets de la table et des menus imprimés, de la médiatisation du spectacle culinaire par l'iconographie et les représentations artistiques, et celle du jugement de goût, en particulier par le rôle de la critique culinaire.

D'un point de vue plus théorique : la manière dont la cuisine se situe par rapport aux autres arts, le statut et le rôle des sens, la spécificité des saveurs par rapport aux autres sens.

D'un point de vue institutionnel et sociologique : le statut des cuisiniers, leur formation, leur starification contemporaine en tant qu'« artiste ».

Du point de vue de l'anthropologie historique : la *technè* du culinaire (lieux, gestes, recettes, outils, savoir-faire).

Objectifs :

Alors que la recherche en sciences du vivant et en sciences du comportement s'attache à comprendre les processus physiologiques et les processus cognitifs à l'œuvre dans la perception visuelle, olfactive, auditive, tactile du « goût », et le plaisir qui mobilise les sens et active des réactions neurophysiologiques et psychologiques, tandis que les sciences humaines n'ont encore jamais étudié les conditions, moyens et formes prises par l'art du culinaire. Si la gastronomie est aujourd'hui reconnue comme un élément à part entière de la culture française et si son rôle dans la construction de l'identité nationale a été mise en évidence par les historiens, les conditions, les moyens et les formes prises par la transformation de la cuisine en art en France aux époques moderne et contemporaine n'ont encore jamais été étudiés.

Le cadre offert par le PRES HESAM, et en particulier le LABEX CAP au sein duquel figurent plusieurs établissements culturels (bibliothèques, musées) ainsi que d'importants centres de recherche en SHS, est tout désigné pour accueillir un programme de recherche transversal.

Les objectifs principaux de ce projet sont :

Faire émerger un savoir interdisciplinaire sur l'objet « total » que représente la cuisine à partir du croisement des approches disciplinaires ;

En diffuser les résultats au moyen d'une publication collective ;

Assurer une meilleure connaissance des fonds publics relatifs à la culture culinaire et gastronomique ;

Valoriser ces fonds auprès des publics par une exposition ambitieuse ;

Établir des partenariats avec des établissements français et étrangers extérieurs au PRES.