

BeauxArts **BeauxArts**
magazine

ART
AWARDS

les grands prix de l'art contemporain

2005



M 01081 - 248 - F: 6,30 €

n° numéro 248 *février* 2005

Angoulême
*panorama
des meilleures BD*

New York
*la réouverture
du MoMA*

Londres
*Caravage
peintre maudit*

LA RECETTE DE JEAN-JACQUES DUMONT

LA WHITE (MINT) CUBE LOLLIPOP

■ Né à Vire, dans le Calvados, Jean-Jacques Dumont est professeur à l'école supérieure d'Art de Metz, mais également un artiste dont les projets questionnent nos systèmes de représentation, de communication ou d'exposition. À Metz, quelques mois avant l'ouverture, en mai dernier, du Frac-Lorraine, une rumeur circulait : l'exposition inaugurale consisterait en un événement baptisé White Spirit, qui disséminerait dans la ville divers projets et performances axés sur la couleur blanche. Le sujet des manifestations commandées dans ce cadre serait le White Cube, espace d'exposition blanc, aseptisé, supposé neutre, théorisé par Brian O'Doherty dès 1976 dans *Inside the White Cube, the Ideology of the Gallery Space*. En écho à ce cube blanc devenu, en une trentaine d'années, la norme en terme de lieu de présentation d'une œuvre, Jean-Jacques Dumont eut l'idée de réaliser une sucette cubique à la menthe blanche. Sa White (Mint) Cube Lollipop, sucette douce-amère, prend le contre-pied du fameux White Cube. Fondant lentement dans la bouche, vouée à la disparition, elle symbolise parfaitement les idées d'effacement et de fugacité.

LAURENCE HAZOUT-DREYFUS



© Jean-Jacques Dumont.

INGRÉDIENTS POUR UNE QUINZAINE DE SUCETTES

- > 1 kg de sucre
- > 30 centilitres d'eau
- > 1 petit flacon d'essence de menthe
- > de l'huile

USTENSILES

- > spatule
- > ciseaux
- > papier cristal alimentaire (ou papier à confiture)
- > thermomètre à sucre
- > bâtons de sucettes blancs

RÉALISATION

Amenez le sucre à environ 140 °C afin d'obtenir un sirop. Ajoutez-y quelques gouttes d'essence de menthe. Versez le sirop obtenu sur un plan de travail huilé (une plaque de marbre est idéale) et laissez-le refroidir une minute.

Avec une spatule huilée, pliez le sirop, des bords vers le centre. Continuez à travailler cette pâte jusqu'à ce qu'elle soit assez froide pour être manipulée.

Étirez-la et torsadez-la tant qu'elle est souple, mais pas plus de vingt minutes. Le sirop passera d'un jaune translucide à un blanc crémeux opaque.

Avec les ciseaux huilés (ou une spatule en métal), confectionnez, dans votre torsade de sirop, des cubes d'environ 2,5 cm de côté, en tapotant sur la pâte de sucre pour obtenir cette forme. C'est le moment de placer les bâtons et d'emballer les sucettes refroidies.

Vous les dégusterez en buvant un verre d'eau fraîche, gazeuse ou non, additionnée d'une rondelle de citron.

MAISON DE LA RADIO

LE GOÛT DE LA CANTINE

■ Nichée au dixième étage de la Maison de la radio, la cantine offre une vue imprenable sur la tour Eiffel et des terrasses verdoyantes d'immeubles bourgeois. Le contraste esthétique avec la décoration intérieure et les étalages d'aliments est redoutable. L'architecte aurait-il abusé des sitcoms des années 1980 ? On se croirait dans *Hélène et les Garçons*. Les couleurs sont criardes. Mais l'utile est joint au mauvais goût. Vert pour les pizzas, saumon pour la restauration rapide, bleu pour la pâtisserie, jaune pour les plats cuisinés, orange pour les poissons. Ce décor infantilisant fâche l'appétit.

La composition des menus dépend souvent de la longueur des files aux buffets en self-service (mitonnés maison) : trop de monde aux pizzas ? ce sera poisson. On ne résiste pas à l'appel de notre «madeleine», le cornet de jambon à la macédoine. Le souvenir d'enfance n'est pas trop malmené. Le jambon, de bonne facture, réveille des légumes un peu trop cuits. La mayonnaise manque d'aspérité. Sel et poivre sont requis. La suite est généreuse, mais moins enjouée. Le filet de plie pané est en fait une préparation en portefeuille fourrée d'un magma rosâtre inodore. On se retranche sur le riz ? Il nage dans une sauce aux crevettes trop salée. Le choix de notre voisine, entrecôte saignante, semble plus judicieux. On conclut avec des mirabelles ; elles ont franchi la date limite de consommation. Avec un petit pain sans histoire et une canette de Perrier, l'addition s'élève à 6,10 €. La subvention du comité d'entreprise est de 4,60 €. 10,70 €, est-ce bon marché ? C'est en tout cas presque deux fois moins cher que le piètre tartare servi au pied du bâtiment au Zébra Square, la cantine branchée de la tribu radiophonique.

JEAN-PAUL FRÉTILLET

Jean-Paul Frétillet est rédacteur en chef de l'émission de Jean-Pierre Coffe, «Ça se bouffe pas, ça se mange» sur France Inter. «Consommateurs, révoltons-nous», rédigé avec Jean-Pierre Coffe, est son dernier ouvrage (éd. Plon). Vous pourrez découvrir les dessous d'autres cantines d'entreprises dans «Vies : modes d'emploi», hors-série Beaux Arts Magazine, 228 pages, 7,5 € (cf p., 106).