

les leçons du cuisinier

matérialités situées

CADRE cours Licence 4 - ENSAG - ens: PNG - cours ouvert aux étudiants de Paul-Emmanuel Loiret et Julie Martin
DATE avril 2017 - 2018 - 2019

« La Matière, pour moi, fut matière à poème »
HINZELIN, Emile, *Labour profond*, Paris : Lemerre, 1898, cité par Emile Gallé

« Parler de la dimension artistique du bâtiment à une époque de grande misère économique peut paraître étrange. [...] Autant la fonction et l'économie déterminent nos constructions, autant elles n'ont rien à voir avec la valeur artistique de celles-ci. Mais elles n'y font pas non plus obstacle. La dimension artistique se joint à la structure matérielle et fonctionnelle des constructions ou, mieux, elle se réalise à travers elle. Cela, non au sens d'un ajout, mais au sens d'un principe créateur. La dimension artistique s'exprime dans les proportions des choses, souvent même dans les proportions entre les choses. Il s'agit essentiellement de quelque chose d'immatériel, de quelque chose de spirituel. En tant que telle, elle est indépendante de la situation matérielle d'une époque. Il s'agit d'une richesse à laquelle même une époque matériellement pauvre n'est pas obligée, et n'a même pas le droit, de renoncer. Nous ne voulons pas ajouter une perte culturelle à la perte matérielle. La nécessité de la simplicité n'implique aucune pauvreté culturelle, si nous nous efforçons de capturer autant de beauté que possible. »

VAN DER ROHE, Mies. « Discours radiophonique », Manuscrit du 17 août 1931, in Archives Dirk Lohan, Chicago, 1931

On compare souvent l'architecte au chef d'orchestre, au compositeur. Nous préférons plutôt le faire avec le chef cuisinier. Un Art utilitaire, nourrir et faire plaisir, maîtriser la fabrication et apporter une sensibilité personnelle, être grand professionnel et créatif, gérer une équipe et savoir faire-faire.

Face à une grande disponibilité de matière, le chef est face au même dilemme que l'architecte. Il doit faire des choix et savoir les expliquer et les assumer.

Au moment de l'utiliser, de la situer, chaque matérialité ouvre à l'humanité, à l'histoire, à la poésie. Chaque création pose la question de la matière utilisée pour l'occasion, de sa dépense, de sa résonance, à l'œuvre autant que dans l'œuvre.

Au travers de questions clés, communes à de nombreux créateurs, nous souhaiterions témoigner du potentiel qu'à l'architecture de porter le matériel par le culturel, sans pauvreté.

Proposer aux étudiants une manière d'aborder la question de la matérialité dans leurs projets, qui soit propre à notre discipline et qui les aide à choisir en fonctions de nombreux critères objectifs et subjectifs. Pour amener le fait que ces questions se posent aux architectes comme à de nombreux créateurs/constructeurs contemporains, nous proposons de faire le parallèle avec l'univers imagé des cuisiniers.



matière : coproduction

La matière utilisée est souvent produite par d'autres. Derrière un morceau de bois de premier choix il y a souvent de nombreuses histoires d'hommes.

Asafumi Yamashita, maraîcher star des cuisines étoilées / Jean-Michel Capt, luthier, vallée de Joux, coproduction avec Lorenzo Pellegrini, «le cueilleur d'arbres», vallée de Joux / Petersen Tegl, Broager, Danemark et Peter Zumthor, coproduction pour le Kolumba museum

matière : transformée

Pour devenir matériau, la matière est souvent plusieurs fois transformée. Une longue chaîne d'étapes et d'acteurs. Le bâtiment et l'architecte ne sont qu'un des maillons.

Production vinicole des coteaux du Lavaux, Suisse / Vincent Kohler, «Billon», Musée de Locle, Suisse, 2007 / Vincent Kohler, «Woodcut», Musée de Locle, Suisse, 2008 / fabrication d'un parquet, forêt de Prémol, Vaulnaveys le Haut, 2015 / fabrication d'un parquet, ateliers Huot, Troyes, 2009

matière : dépensée

la production génère de nombreux coproduits, voire des déchets. La question du gaspillage ou du recyclage, selon notre attention.

Alexandre Gauthier, «La grenouillère», 2 étoiles, toutes les parties du produit sont valorisées. / menuisier japonais au travail, ponçage à la feuille de mûrier, Kyoto Joinery. Reconversion industrielle et valorisation d'un déchet, les fines de silice, vallée de la Romanche, Isère / Sigurd Lewerentz Sankt Petri Kyrka i Klippan, Suède, 1966, valoriser la brique, sans la gaspiller.

matière : bardage

Question du transport dans le travail, les ressources disponibles sur le territoire. Historique de la révolution industrielle et de l'organisation d'un monde où les distances sont différentes, ou de nombreuses choses sont disponibles malgré la distance. Disponibilité et utilité ?

William Turner, Rain, Steam and Speed, 1844 / «La grande épicerie», rayon des eaux du monde. Le bon Marché, Paris, l'eau du pôle Nord / mathériauthèque, agence Wilmotte et associés, Paris, pierres des 5 continents / Gion Antoni Caminada et l'origine de ses commandes et de ses matériaux dans ses constructions. Choix de concepteur.

matière : locale

La question du bardage soulève la question de la distance à considérer pour être local. Caminada a un rayon d'action, fixé arbitrairement. Anecdote de la brique belge à Paris, local ?

Laurent Petit, «créations lacustres et végétales», 2 étoiles, Annecy. Cuisine des 3 lacs rayon de 100km. / Exemple de la zone géographique de l'AOP Jambon de Bayonne / Anecdote du marquage CE / Philippe Madec, matière locale, l'expérience du château de Mayenne, maîtriser l'exportation d'un savoir-faire / Construction bois sur le plateau du Vercors et la contrainte du transport grumier

matière : assemblage

Question de la valorisation d'une matière dans un projet. Equilibre personnel à trouver la bonne balance entre complémentarité et trop de choses en même temps. Tendance dans la création contemporaine à limiter le nombre d'éléments pour les valoriser. équilibre subjectif à trouver entre bavardage et clarté Régis Marcon, Saint Bonnet-le Froid, 3 étoiles, entrée/plat/dessert à base de champignons / Anecdote de valerio olgiati compare

cuisine française bavarde et italienne, épurée... / Rcr et le métal pour tout faire.

matière : vertu

Question du bon ou du mauvais matériau, de sa « vertu », et distinction souvent trop rapide entre matière naturelle et matière artificielle.

Jean Luc Rabanel, l'atelier, Arles, 2 étoiles, tous les condiments sont produits sur place. / Axonométrie Delta, les «condiments» essentiels d'une construction «bois» aux normes / enrobé classique, enrobé végétal, société colas, l'invention côté industriel...

matière : symbolique

Question de la charge symbolique et du rapport entre l'utilisation d'une matière et sa signification culturelle, les qualités symboliques attribuées.

Joël Robuchon, 3 étoiles, MOF et « la purée de Joël » rentrée dans la haute gastronomie / marbres à fouler des habitations romaines, marbres français et la « préférence », Château de Versailles, marbres apaisés, Pavillon de Barcelone, Mies Van der Rohe serres tropicales du MNHN, Lan, Paris

matière : invention

Question de l'invention à partir de la matière. Invention d'un matériau qui n'existe pas mais que l'on désire.

Gilles Goujon, auberge du vieux puits, 3 étoiles, MOF l'oeuf pourri à la truffe / Pierre Soulages, développer les propres outils pour le travail, mise au point des outils pour les outrenoirs. / Pierre Soulages, vitraux de conques, développés avec Jean-Dominique Fleury, le CIRVA, Saint Gobain et Rheine / Peter Zumthor sur le chantier de la Bruder Klaus chapelle sol en plomb et durée de carbonisation mise au point avec un ramoneur / Tadao Ando Row house et les prémices du béton «doux», technique de coffrage développée avec des charpentiers le béton décoffré pour une lumière rasante

matière : maintenant

« La tradition c'est nourrir les flammes, pas vénérer les cendres » Gustav Mahler. Techniques traditionnelles ont un intérêt à être revisitées, réinterprétées, améliorées. Mais à questionner sur leur pertinence aujourd'hui. On fabrique ici et maintenant, «hic et nunc»

Torsten Schmidt, 2 étoiles, Aarhus, Danemark hic et nunc, cuisine de l'instant / pisé, ferme, Brézins essendoles, Haut-Jura, Adelfo Scaranello et Tectoniques / Guinée Potin, Nantes, technique traditionnelle complexe, équipe hollandaise consommation importante de matière première dicte l'origine possible de la ressource, la Camargue / Hervé Beaudouin, Niort, Maison de la Gibauderie, Poitiers, technique de la pierre banchée

matière : durée

Question de la mise en œuvre adaptée à une certaine forme de pérennité. Matière vieillit, se patine ou s'abîme, selon notre attention.

Exemple historique de ce que veut la brique : Louis I. Kahn / Giuseppe, Penone, Albero di 11 metri, 1975 Chêne multi-centenaire du parc de Versailles / Giuseppe, Penone, Marbres de Carrare memorial de la Shoah, Paris / Peter Zumthor, Saint benedigt chapelle, 1988 / Peter Zumthor, atelier n°03, 2017

matière : médiance

Question de faire à chaque fois spécifique, située, la reproduction et l'uniformisation n'est pas une fatalité. Bernard Mure-Ravaud, maître-affineur, MOF une question d'affinage et savoir-faire, une question de produits / Koichi Kurita, Ile à Ile, Oleron / Musée Guggenheim Helsinki, 2014, 1715 propositions différentes. / Jacques Tati, Playtime, 1967, scène d'ouverture, scène de l'agence de voyage.

