

08/09/2009 06:30:00

A Rome, un banquet-spectacle de l'Antiquité corrigé à la sauce contemporaine (MAGAZINE)

Par Maud NOYON

=(PHOTO+VIDEO)=

ROME, 8 sept 2009 (AFP) - Têtes de cochon farci-farceur, mousses zodiacales et boucher nu au milieu d'une piscine: un pensionnaire de la prestigieuse Villa Médicis à Rome a réinterprété dans la nuit de samedi à dimanche un banquet spectaculaire et décadent de l'Antiquité pour douze convives.

"On a préparé une tête de cochon en argile. Les invités pensent manger un cochon, mais la tête est farcie de homard avec une sauce au boudin", détaille l'artiste et critique gastronomique français Emmanuel Giraud, en présentant un des douze plats de son banquet réinterprété à la sauce contemporaine.

Résidant de la Villa depuis un an, ce spécialiste de l'art culinaire de 35 ans a voulu remettre au goût du jour le "Festin de Trimalchion", décrit dans le Satyricon de Pétrone (IIe siècle après J.C.), dans une version "épurée et minimalisée" de la lourde cuisine antique mais en restituant "l'esprit de surprise, d'étonnement" du banquet spectaculaire.

"C'est un repas basé sur l'illusion, tout est en trompe-l'oeil. C'est le principe de ma réinterprétation, mais c'était le principe même du repas initial", explique Emmanuel Giraud, qui parle de "falsification" constante.

"On ne distingue plus ce qui est vrai de ce qui est faux. Je me demande si ma moustache est encore authentique", se demande - dissimulé sous un loup noir et ceint d'un tablier-toge - un invité au cours du festin-marathon de sept heures, alors que le plat de poisson offert autour d'une piscine se révèle être du canard, de l'oie et du poulet.

"C'est Trimalchion à Ibiza", plaisante l'un des autres convives triés sur le volet, un verre de vin centenaire à la main, étendu sur un des douze bicliniums - les lits romains - disposés en cercle autour de la piscine.

"Je ne suis pas vraiment chef, je ne suis pas cuisinier. Je suis plutôt un artiste, qui utilise la cuisine dans ses installations et qui travaille sur le souvenir culinaire. Parce que le but ce n'est pas de nourrir les gens avec du homard, des huîtres ou des blettes, c'est de leur donner matière à fabriquer du souvenir", explique Emmanuel Giraud.

A l'issue du festin, l'artiste a réalisé des entretiens-vidéo avec les participants - artistes, écrivains, critiques gastronomiques, français et italiens, choisis pour leur "profil de gourmand" - qui permettront d'obtenir un "mille-feuilles de souvenirs", présenté en 2010.

"Faire un bon plat ne suffit pas à faire un bon souvenir. Je me suis rendu compte que plus que le goût, c'est le contexte qui prenait le pas dans les souvenirs et donnait un résultat plus savoureux", explique l'artiste, qui a déjà à son actif une vidéo sur la reconstitution d'un "dîner funèbre" donné en 1783.

"Cela fait trois-quatre ans que j'avais ce dîner en tête et cela fait un an que je travaille sérieusement sur la restitution de l'esprit spectaculaire du festin", qui a nécessité l'aide de 30 bénévoles assurant le service dans les différentes salles à manger dispersées dans les sept hectares de jardin de l'Académie de France à Rome, se souvient Emmanuel Giraud.

Satisfait par son banquet, le fou de gastronomie a un souhait: que cette performance permette à l'art culinaire, discipline représentée seulement depuis dix ans à l'Académie, de se faire une place à la Villa Médicis.

mny/glr/fka/pr