

a b

e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

b c d e f g h

j k l m n o

q r s t u v w

"Nous sommes obligés de manger trois fois par jour, autant le faire bien!"

Ces mots de mon grand-père sont un point de départ pour mon travail. L'alimentation, en plus de ses fonctions nourricières, est chargée de beaucoup de symboles. Il n'est pas innocent d'incorporer tel aliment et de refuser de mettre en bouche tel autre. Mais ces choix culturels sont remis en question par le développement industriel. Les produits standardisés nous font perdre certaines traditions et sensibilités gustatives, ils nous éloignent des aliments.

Les moments de partages du repas sont aussi pour moi très importants, la communication y est privilégiée. Il m'est impossible de recevoir quelqu'un et lui servir mes pâtes quotidiennes, il faut un "vrai" repas, même simple, mais un peu extraordinaire! C'est un plaisir de préparer pour autrui.

Cyril

b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

Créé dans le cadre de « Créateurs singuliers », un cycle de conférences, projections et performances autour de la question « création et handicap », cette installation en équilibre fragile a forcé l'interaction entre les différents participants.

Pour la deuxième version du mobile, la chaque plateau ne contenait qu'une variété d'aliments, aussi les mets les plus appréciés (plus consommés donc plus légers) montaient et devenaient ainsi hors de portée, forçant le public à manger les plats les moins appréciés.



b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

Ce buffet est présenté comme une peinture, le spectateur est invité à regarder l'image, inversée, à travers une chambre photographique avant de venir se servir. Des photographies sont prises au début et à la fin.



b c d e f g h    j k l m n o    q r s t u v w

Cette installation est présentée comme un livre comestible, il comporte de la nourriture et de l'image. Les amuses-bouche fonctionnent comme du texte, le résultat de la recette et les photos montrent les déchets de la préparation présentés comme un plat.



b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

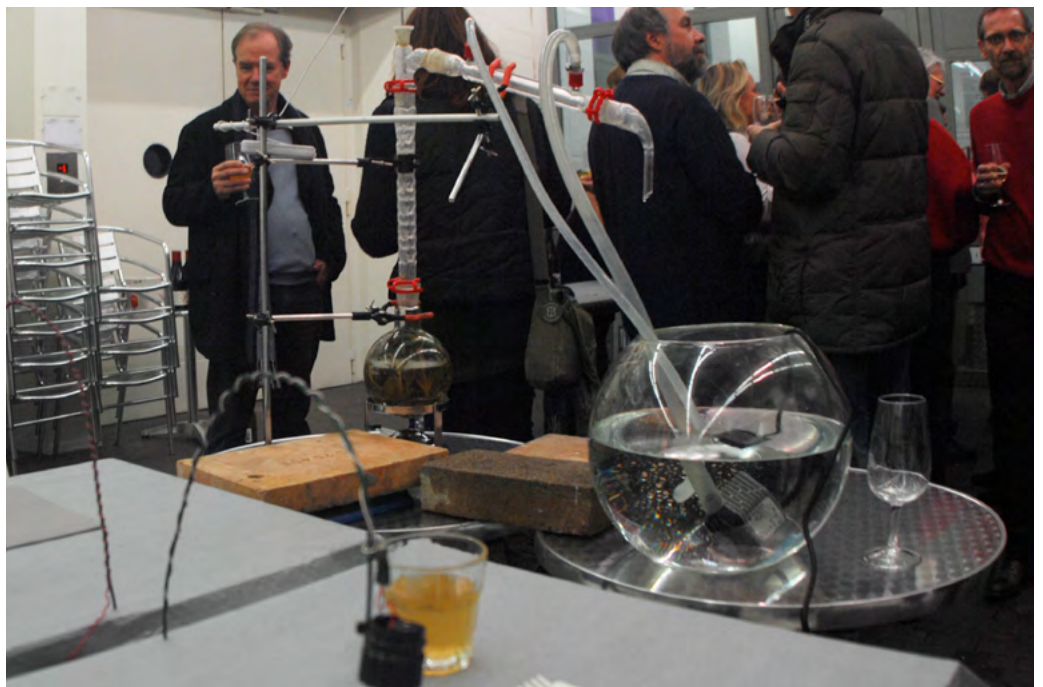
Ce travail, inspiré des techniques traditionnelles de création des fresques, est un buffet où les convives sont invités à venir gratter l'image à l'aide de doigts en pain. Le plâtre est remplacé par de la purée et les couleurs sont des aliments. Réalisée à ce jour deux fois, j'envisage dans le futur d'associer certains goûts aux traits de caractère des modèles.



b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

Repas inspiré par le Manifeste de la cuisine futuriste (Marinetti & Fillia, 1931).

Pour ce travail, le principal cheval de bataille de Marinetti, à savoir l'interdiction des pâtes en Italie, a été mis de côté, afin de pouvoir se concentrer sur l'autre grande idée de ce texte: sortir la gastronomie du besoin de satiété afin qu'elle puisse prendre le statut d'Art (la proposition de Marinetti est que l'État mandate des chimistes afin de mettre au point une formule suffisamment nourrissante et équilibrée, de là l'acte de manger ne sera qu'expérimentations et plaisirs). Ce menu est végétarien ou en tout cas polémique sur le rapport à la consommation de viande, comment imaginer un futur rapide, léger et mécanique tout en gardant les carcans de la production d'animaux de boucherie.



b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

La bijoutière est une charrette tirée par un vélo, sur laquelle est installée une petite cuisine et une table pouvant accueillir 2 ou 4 convives. Cette installation est prévue pour aller à la rencontre du public dans la rue, en s'implantant sur un quai de gare, le parvis d'une église par exemple. La table dressée, les mangeurs s'assoient et commandent un plat parmi une carte à trois choix. Durant le temps de préparation, il leur est demandé de dessiner ou d'écrire sur la feuille de papier aquarelle qui sert de set de table quelque chose sur le rapport entre la vie et la mort. Le repas est « prix libre ».



Premier prototype de bijoutière, Nettuno (I), août 2010



Mille feuille de légumes



b c d e f g h    j k l m n o    q r s t u v w

La cuisine et la photographie sont pour moi complémentaires dans leurs rapports au temps. La première demande beaucoup de soins lors du travail de la terre ou de l'élevage, puis la préparation des produits pour un moment de consommation très court et qui doit se répéter souvent. Tandis que le déclenchement photographique est presque instantané et peut par la suite se multiplier et se conserver facilement.



Portrait réversible, tirage jet d'encre, essai pour une série, 2012

b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

Photographies issues des interventions «Cook Book», à la suite des préparations en cuisine, les déchets sont photographiés, dressés à la façon d'un plat.



Crème de céleri, ail des ours



Truite marinée façon «Gravelax» à l'orange

b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

6 perdrix - 2 perdrix relâchées = 4 recettes en images

Ce travail photographique suit le parcours concomitant de quatre perdrix destinées à des recettes différentes. Les vidéos enchaînent des plans fixes ainsi que des animations., elles tournent en parallèle, leurs bandes-son sont identiques, quoi que légèrement décalées.

Pour voir les vidéos: [www.cvdb.ch/p/](http://www.cvdb.ch/p/) -> Perdrix-les films



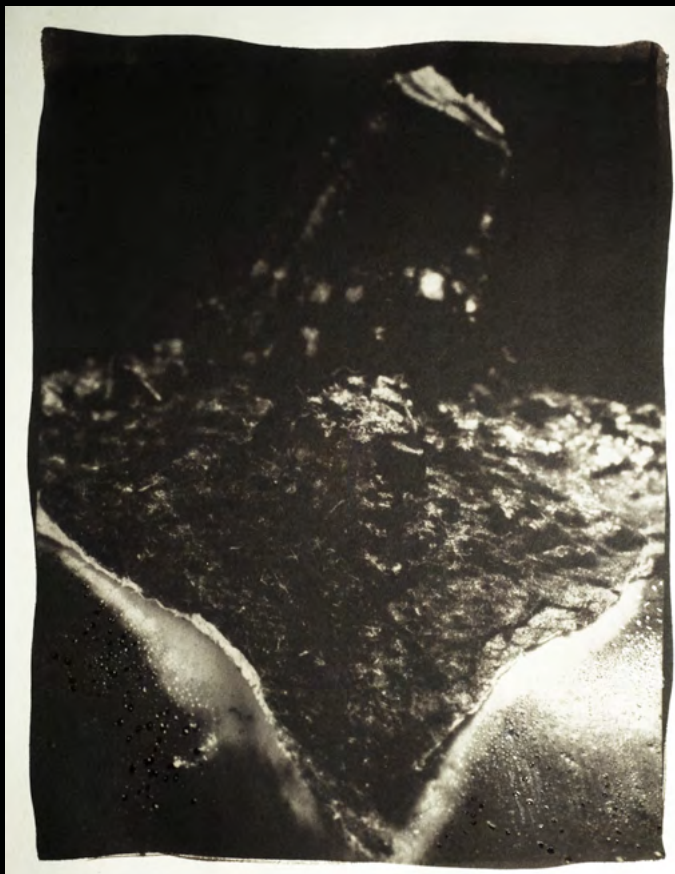
Mise à mort de la perdrix au genièvre, 2009



Arrosage de la perdrix rôtie, 2009

b c d e f g h    j k l m n o    q r s t u v w

La série «Noir» est issue d'un travail sur des produits flashés sur fond noir. Le choix du tirage Van Dyke vient de la similitude entre le mode de préparation de la chimie et la cuisine, plusieurs ingrédients sont similaires (gélatine, sucre, acide tartrique...) & de la flexibilité des supports (ici traditionnellement du papier, mais d'autres séries en cours seront sur du bois, de la pierre...).



b c d e f g h    j k l m n o    q r s t u v w

Quelques jeux trichromes, ou comment s'amuser avec les couleurs additives.  
Chaque photo est composée de trois images n&b filtrées en rouge/vert/bleu  
puis assemblées dans Photoshop.



Portrait de famille, réalisé pour la Terrasse du Troc, 2010



Le Verre, série en cours, 2010

b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

## Autres activités

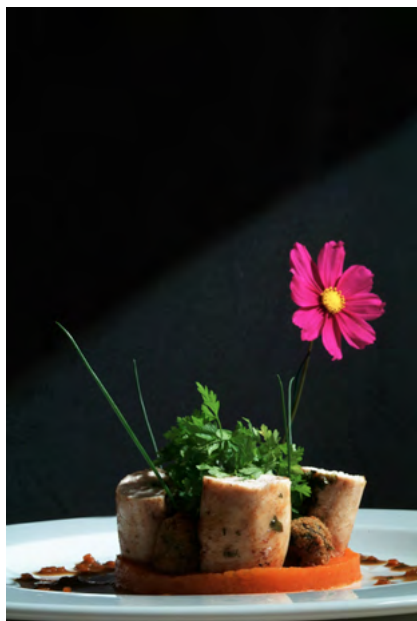
### Bases de données:

J'ai commencé à m'intéresser à la gestion des informations (FileMaker) pour des raisons d'organisation personnelles (gestions des recettes et devis). Par la suite, des demandes me sont parvenues (réservation pour théâtre, commande de restaurant). Maintenant, j'ai le projet d'incorporer ce processus à mon travail artistique. Plus d'informations: [www.cvdb.ch](http://www.cvdb.ch) -> Recettes

Ateliers de cuisine: J'ai eu le plaisir d'être sollicité, dans différents contextes, à partager mon savoir faire. Le côté souvent trop didactique des cours de cuisine me rebutant, j'ai opté pour une formule plus spontanée: nous faisons le marché en choisissant des produits de saison qui nous plaisent ou que l'on ne connaît pas, puis arrivés en cuisine nous définissons les recettes en fonction des envies des participants et des achats.

Saucisse au mètre, une petite installation de foire, issue d'un repas spectacle (Brut en bouche, Théâtre de la Parfumerie, Genève, mai 2005). Un poussoir à saucisse est installé sur un plot de boucher, la charcuterie est fabriquée en direct et grillée sur un barbecue de 5 mètres de long, les clients choisissent la longueur de saucisse qu'ils désirent.

### Commandes:



Auberge de Camille, Sous-Parsat, (F), octobre 2011



Le Neptune, Bruxelles, janvier 2012

b c d e f g h    j k l m n o    q r s t u v w

Cyril Vandenbeusch

Tel Suisse: + 41 79 739 82 87

Tel France: + 33 684 89 07 00

@: [cyril@cvdb.ch](mailto:cyril@cvdb.ch)

Skype: [cyril-vdb](https://www.skype.com/people/cyril-vdb)

Site internet: [www.cvdb.ch](http://www.cvdb.ch)

[Télécharger la vCard](#)

b c d e f g h j k l m n o q r s t u v w

#### INTERVENTIONS CULINAIRES (sélection):

- Nature Morte, Bac, Genève, novembre 2011
- Repas Futuriste, Centre d'Art Contemporain, Genève, novembre 2011
- Fresque comestible, Galerie Ex-Machina, Genève, octobre 2011
- Le Mobile, Théâtre du Galpon, Genève, juin 2011
- Fresque comestible, Festival Rifrazioni, Anzio (I), Août 2010
- La Bijoutière, Festival Rifrazioni, Anzio (I), Août 2010
- CookBook, Galerie Futur Antérieur, Genève, avril 2010
- Nature Morte, Espace Arlaud, Lausanne, décembre 2009
- La Passion, Festival Rifrazioni, Anzio (I), Août 2009
- Nature Morte, Terrasse du Troc, Genève, Juillet 2009
- Nature Morte, Théâtre du Grütli, Genève, mars 2009
- Le Mobile, Centre d'Art Contemporain de Genève, juin 2008
- Conserves, Black Box, Festival Black Movie, Genève, janvier 2008
- Le Laboratoire des goûts, Terrasse du Troc, Genève, été 2007
- Fête du développement durable, Genève, juin 2007
- Les Salons d'Ellie, Parfumerie, Genève, avril 2007
- Les Plats de St-Jean, Terrasse du Troc, Genève, été 2006
- L'armoire, Kaléidoscope, Villa Dutoit, Genève, janvier 2006
- Intervention autour d'une exposition de Crystel Ceresa, Galerie Kis, Genève, février 2005
- Mouvements, Biennale de l'image en mouvement, Attitudes, Genève, novembre 2004
- Le Veau, travail de diplôme, esba, Genève, septembre 2004
- Cook-Book, Les Stratagèmes de l'écriture bh9, esba, Genève, mai 2004 / Galerie Andata-Ritorno, Genève, juillet 2004
- Bambi, En avoir ou pas, Maternité de Genève, octobre 2003
- Vitrites, Remise des Prix de la Ville de Genève, Grand Théâtre, Genève, mai 2003
- Break-Fast en collaboration avec Magdalena Ybarguen, Séoul, novembre 2002
- Anniversaire Erasmus, Uni-Mail, Genève, juin 2002

#### EXPOSITIONS:

- Nature morte aux lis, Musée Rath, Genève, septembre 2011

CYRIL VANDENBEUSCH

né le 8 mai 1977

vit et travail à Genève



Nestor & moi, 2009

#### THÉÂTRE CULINAIRE:

En collaboration avec CITA

- Le Repas, Théâtre du Galpon, Genève, janvier 2012 / Théâtre du Pommier, Neuchâtel, mars 2011 / Tournée dans la Vallée du Rhône, France, mars 2011 / Théâtre du Galpon, Genève, juin 2010
- Anatomie Titus Fall of Rome, Théâtre du Grütli, Genève, juin 2009

En collaboration avec Thank you for Coming

- Finis ton assiette!, Le Rouge Gorge, Bruxelles, Octobre 2010

En collaboration avec Mme Schladek & Atelier-Théâtre de l'EAA:

- Poison, (travail d'odeurs) Théâtre du Galpon, Genève, mars 2008
- Brut en bouche, Théâtre de la Parfumerie, Genève, mai 2005
- Herbarium de Colette, festival «La Fureur de Lire», Genève, juin 2005
- Le Festin de Cendre, Théâtre du Galpon, Genève, janvier 2004

Écoles suivies et diplômes obtenus :

- 2000-04 École supérieure des Beaux Arts de Genève, E.S.B.A.,
- Diplôme HES de l'École supérieure des Beaux-Arts, septembre 2004



## INTERVENTIONS CULINAIRES

A la fois plasticien malicieux et cuisinier méticuleux, l'artiste genevois fait rimer collation et création. Portrait en prélude à un alléchant buffet gastro-artistique au Grütli.

JÉRÔME ESTÈBE

Des cuisiniers qui ont l'âme artistique, on en connaît. Au hasard: Michel Bras ou Pierre Gagnaire. Des artistes qui utilisent la nourriture comme matière première, on en connaît aussi. De Arcimboldo à Daniel Spoerri, pour faire court. Des artistes cuisiniers, qui envisagent leur travail tant sous l'aspect plastique que



gastronomique, on vient d'en rencontrer un. Un Genevois. Il s'appelle Cyril Vandenbeusch. Il a la petite trentaine, le cheveu bref et l'œil lutin. Plus un CV déjà flamboyant, plein d'«interventions culinaires», où la gourmandise le dispute à la créativité.

### Taches de sang

Dès mardi prochain, l'artiste en tablier de cuisine remet le couvert. Au Grütli, en prélude à la pièce *Hm5/Anatomie Titus fall of Rome*, avec un casse-croûte figuratif, en anamorphose. «J'ai imaginé une série de plats formant le portrait de Titus; portrait visible d'un seul angle. Partout ailleurs, on ne verra que de la nourriture», explique-t-il, en griffonnant avec photos un rien gore et petits plats carnés. Manière de taquiner les convives sur leur rapport à la viande. La viande, d'ailleurs, lui, il «adore». En rêvant d'inventer «un repas de Saint-Martin un peu déjanté».

Il ne faudrait pourtant pas réduire le travail du créateur à la performance carnassière corsée. Vandenbeusch a maintes autres cordes à ses fourneaux. On lui doit ainsi un buffet monté sur

mobile; de drôles de repas-spectacles dans divers théâtres; des portraits culinaires de collègues d'études; une série de natures mort-vivantes avec le chef Vincent Leroux (voir ci-dessus); ou encore de belles expériences de «cuisine participative» à la Terrasse du Troc.

En 2003, pour la remise des Prix de la Ville de Genève au Grand Théâtre, il mitonne douze vitrines en sucre, que les invités doivent briser à coup de marteau pour atteindre les viandes et poissons farcis qu'elles contiennent. Le public s'exécute. En dévorant le sucre au passage.

**Bon boucher**  
Bon, chers lecteurs gourmets, il se peut que cet article vous semble hors propos dans une page vouée à la bonne chère. Point du tout. Car notre artiste, répétons-le, cuisine. Et bien. Son œil s'allume du reste à l'évocation d'un bon boucher, d'un grand chef ou d'un couple de maraîchers. Un vrai de vrai, donc. Il tient cette gourmandise d'un papa et d'un grand-père hédonistes. Ainsi que d'une initiation à la boulangerie dans le four à bois d'un squat genevois.

Aux Beaux-arts, ses deux dadas se précisent et s'emmêlent. Il anime la cafétéria de l'école, qui devient «son atelier». Puis se fait traîtreur. Mais pas comme les autres. «Le canapé en gelée ou le pain surprise... Je n'aime pas trop», glisse-t-il. Tiens, on s'en doutait un peu.

■ «Hm5/Anatomie Titus fall of Rome», de Heiner Müller, mise en scène Gabriel Alvarez. Au Grütli, du 9 au 28 juin.

Le Temps  
Jeudi 14 avril 2005

## Société

# Cyril Vandenbeusch met l'art dans votre assiette

**Goût** Ce jeune diplômé de l'Ecole supérieure des beaux-arts de Genève pratique la cuisine comme d'autres la vidéo ou la peinture

Elisabeth Chardon

Il peut décorer le coin de votre assiette avec une patte de lapin pour vous rappeler d'où vient la gibelotte que vous savourez. Il peut transformer le buffet des salades en une multitude de petits bouquets verdoyants que vous croquerez à pleines dents. Il peut laisser couler entre les plats de minuscules crabes vivants. Voilà ce dont Cyril Vandenbeusch est capable pour surprendre ses convives, à la maison ou lors d'un vernissage. Pourtant, cette cuisine-là, toute déconcertante qu'elle semble déjà, le Genevois ne la considère que comme son «travail alimentaire». Cyril Vandenbeusch est en effet diplômé, depuis l'an dernier, de l'Ecole supérieure des beaux-arts de Genève. Sa spécialité? Il est artiste-cuisinier comme d'autres sont artistes peintres. Et on peut le voir à l'œuvre jusqu'à dimanche au Théâtre de la Parfumerie, à Genève.

Le spectacle s'appelle «Brut en bouche». Il est mis en scène par Isabelle Chladek, qui dirige l'atelier théâtre de l'Ecole des arts appliqués. Les comédiens y font vivre les textes d'artistes bruts. Ces litanies de souffrance et d'humour évoquent souvent la nourriture, de la recette de cuisine à la digestion. Pour les entendre, les spectateurs débambulent jusque dans les coulisses et au fil des étapes dégustent un menu plein de

surprises. Ainsi, tout en jouant son rôle, Isaline, en robe de dentelles mariales, découpe avec un fil de pêche un bloc d'argile gris. Une volée d'escaliers plus loin, vous voilà avec un de ces rectangles froids et mous dans la main. Ce sera votre assiette pour un plat digne des établissements hospitaliers qui ont nourri la plupart des artistes bruts: saucisse et purée. Si ce n'est que, et tant mieux pour votre palais, Cyril Vandenbeusch s'est un peu plus appliqué que les marmittons de ces tristes cantines...

### Il lui arrive de laisser courir, entre les plats, de minuscules crabes vivants

Au gré du parcours, vous enfilez un gant de plastique pour plonger votre main dans une marmite chinoise à vapeur, en quête de mystérieuses boulettes de riz. Peut-être goûterez-vous un œuf mollet tout chaud et salé, planté dans un cornet à glace tout sucré. Peut-être aussi verrez-vous une diseuse de bonne aventure dévorer ses cartes... Ce parcours théâtral-là est plein d'allétoires. Mais à coup sûr nourrissant, chaque bouchée faisant écho aux textes et aux belles présences des jeunes comédiens.

En tout cas, vous ne mangerez pas une des poules qui caquetent

en ce moment à la Parfumerie. Leur présence est pourtant assez significative d'une idée forte du travail de l'artiste-cuisinier. Il s'en prend aux tabous qui ont envahi nos assiettes. Les produits standardisés nous ont éloignés de l'origine des aliments et nous font mépriser plus que jamais les déchets? Cyril Vandenbeusch n'a de cesse de nous ramener à cette longue chaîne alimentaire. Ainsi, l'an dernier, pour son travail de diplôme, son buffet chaud composé pour 250 personnes, était accompagné de photos de veaux aux yeux tendres, mais aussi de carcasses, de graisses, d'entrailles... Il a aussi exposé, à la Galerie Andata-Ritorno, une série de photographies où os sanguinolents, têtes de poisson, épilures et autres coquilles vides sont remis à l'honneur dans des arrangements tout à fait esthétiques.

Toute cette créativité n'aurait sans doute jamais vu le jour si ce Genevois avait continué ses études d'architecture et suivi ainsi la voie familiale. Mais la cuisine fait aussi partie de la tradition chez les Vandenbeusch. Cyril rend hommage à un grand-père gourmet et il se souvient des restaurants fins où son père l'emmenait enfant. C'est donc cette voie qu'il suit. De façon modeste au départ, en fabriquant pains et pizzas dans les cuisines des restos squatt. S'il arrive aux beaux-arts, ce n'est pas comme étudiant,



Chaque soir à la Parfumerie de Genève, Cyril Vandenbeusch enfile son habit de cuisinier. Il devient alors l'acteur d'une déambulation théâtrale gourmande. GENÈVE, 14 AVRIL 2005

mais en travaillant à la cafétéria autogérée. Un an plus tard, il est accepté du premier coup au concours d'entrée. Et il trouvera en Carmen Perrin le professeur susceptible de l'aider à développer ses recherches.

Si ce parcours est assez novateur à l'Ecole des beaux-arts genevois, on peut lui trouver, ailleurs, des précédents. Un ancien professeur

de Francfort a par exemple formé quelques artistes culinaires, alors qu'à l'Ecole supérieure d'art et de design de Reims, Marc Brétillot enseigne «la matière pâtissière» comme d'autre le bois ou le métal. A Paris, la galerie Frac'h'Attitude s'est d'ailleurs spécialisée dans l'Eat Art. Un terme qu'on doit au Suisse Daniel Spoerri, lui dont les «tableaux-

pièges» fixaient, dès 1960, l'état d'une table après un repas: cadavres de bouteilles, assiettes et nappes souillées composant de triviales natures mortes. Cyril Vandenbeusch, lui, préfère inviter les spectateurs au repas.

\* Genève, la Parfumerie, réservation obligatoire, rens. 022/341 21 21.

b c d e f g h    j k l m n o    q r s t u v w

Remerciements:

S. Amari, L. Gyöirk-Costas, C. Mayet, M. Vandenbeusch, F. Vandenbeusch,  
B. Vienat

Crédits:

Toutes les photos: Cyril Vandenbeusch

sauf;

Vitrines: D. Mentha & C. Boschud;

Mobile: N. Darnauguilhem, J. Delachaux & C. Vandenbeusch

Fresque: U. Emiroglu

Futuriste: L. Roth & C. Vandenbeusch