



Искусствовед Третьяковской галереи
разбирает стиль шеф-повара Grand Cru
в контексте современного визуального
искусства

Искусствовед Третьяковской галереи разбирает стиль шеф-повара Grand Cru в контексте современного визуального искусства

В этом проекте я попробовал сравнить замечательные блюда Давида Эммерле с произведениями известных художников – модернистов XX века.

Стиль высокой кухни предполагает эксперимент. Мы приходим в ресторан не только, чтобы поесть, но чтобы испытать новый вкус. А визит на выставку современного искусства также предполагает испытание вкуса, поиск новых ощущений

Художники XX века – от футуристов до Энди Уорхола – обращали своё внимание на кулинарию и придумывали самые невероятные рецепты, невозможные в приготовлении, но будоражащие фантазию.

Современная высокая кухня вдохновляется идеями модернистов, когда сочетается несочетаемое или работает с визуальными решениями блюд, которые могут напоминать картины или скульптуры.

Прежде чем приступить в дегустации, мы смотрим на блюдо и «едим глазами», наше удовольствие – это сумма зрительных и вкусовых ощущений.

Поэтому я предлагаю обострить первичные зрительные ощущения в игре сравнений блюд с произведениями искусства.

ОГЛАВЛЕНИЕ:

ЭНДИ УОРХОЛ / ЦВЕТЫ / 1964	3
АНРИ МАТИСС / ЦВЕТЫ И ФРУКТЫ / 1952-1953	
ЙОЗЕФ АЛЬБЕРС / ЖЁЛТЫЙ СПЕКТР / 1967	4
ЭЛСФОРД КЕЛЛИ / ЖЕЛТОЕ НА ЖЁЛТОМ / 1964	
КЛИФФОРД СТИЛЛ / 369 / 1951	
БРИДЖЕТ РАЙЛИ / КРУГИ, ЦВЕТА, СТРУКТУРЫ / 1970	5
ДЭМИЕН ХЁРСТ / ЦИНЕОЛ / 2004	
РОБЕР ДЕЛОНЕ / КУВШИН / 1916	6
ВАСИЛИЙ КАНДИНСКИЙ / КОМПОЗИЦИЯ IX / 1936	7
ХИЛЬМА АФ КЛИНТ / ДЕСЯТЬ САМЫХ ВАЖНЫХ. №3. ЮНОСТЬ / 1907	

**ЭНДИ УОРХОЛ / ЦВЕТЫ / 1964**

Энди Уорхол, когда он обращался к теме еды, как правило, использовал мотивы фастфуда, но простота обманчива. В интерпретации Уорхола любой даже самый банальный мотив получает неожиданную цветовую аранжировку. Например, в одной из композиций из серии «Цветы» (1964) оранжевые и пурпурные формы представлены на чёрно-белом монохромном фоне, но он кажется таким же ярким за счёт контраста и приобретает зеленоватый оттенок. Он придаёт ощущение органики синтетическим цветам Уорхола, которые далеки от природных и часто могут ассоциироваться с косметикой, то есть миром запахов.

**АНРИ МАТИСС / ЦВЕТЫ И ФРУКТЫ / 1952-1953**

Анри Матисс, один из первых создателей эстетики современного искусства, в свой поздний период практиковал технику декупажа или аппликации. Он раскрашивал листы бумаги в разные цвета, нарезал различные фигуры и комбинировал их свободно или по принципу орнамента как в композиции «Цветы и фрукты» (1952-1953). Каждый цвет в этой композиции воздействует сам по себе как яркий акцент, но вступает в резонанс и обменивается энергией с другими цветами. Они настолько интенсивны, что в какой-то момент мы перестаём понимать, какие предметы представлены в композиции, и вовлекаемся в свободный ритм.

В блюде с морскими гребешками цветки исполнены из яблок, неожиданных в томатном соусе.



**МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ КРУДО
С ТОМАТНЫМ СЕРДЦЕМ,
РОМАШКАМИ ИЗ ЗЕЛЕННОГО
ЯБЛОКА В СОКЕ ИЗ
УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ**



ЙОЗЕФ АЛЬБЕРС / ЖЁЛТЫЙ СПЕКТР / 1967

Это блюдо сразу напомнило мне композиции Йозефа Альберса, который еще в 1920-е годы развивался в сторону геометрической абстракции, а после переезда из Германии в США стал вдохновителем для многих направлений американского искусства, начиная от абстрактного экспрессионизма и заканчивая поп-артом. Цветовые решения Энди Уорхола во многом основаны на матрицах Йозефа Альберса.

В композиции «Жёлтый спектр» (1967) художник дифференцирует формы по тону, но в условиях одного цвета и добивается максимальной контрастности, интенсивности светового излучения. Возникает эффект всплывающих окон, и кажется, что внутри видимых квадратов появляются новые квадраты.

Похожая цветовая интенсивность наблюдается в композиции тыквенного супа, и сразу же хочется оценить насыщенность или, наоборот, деликатность вкуса.

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ФЛАНом ИЗ ФУА-ГРА

www.grandcru.ru
t.me/grand_cru_restaurant

ЭЛСВОРД КЕЛЛИ / ЖЕЛТОЕ НА ЖЁЛТОМ / 1964

Своей цветовой гаммой тыквенный суп напомнил мне «Жёлтое на жёлтом» (1964) Эллсворта Келли – американского художника, который принадлежит особое место в истории абстрактного искусства. Дело в том, что Эллсворт Келли покусился на основную ценность художественной деятельности вообще – композицию, и пытался создавать такие работы, которые выпадали бы из привычных представлений о композиционных решениях.

Два пятна в работе «Жёлтое на жёлтом» воздействуют как формы, приставленные друг к другу, но существующие автономно. Такой же автономной формой или отдельным блюдом выглядит флан до того, как в тарелку нальют тыквенный суп.

В попытке устранить принцип композиции Келли искал промежуточные формы между картиной и скульптурой, а дегустаторы часто склонны воспринимать блюдо в качестве картины.



КЛИФФОРД СТИЛ / 369 / 1951

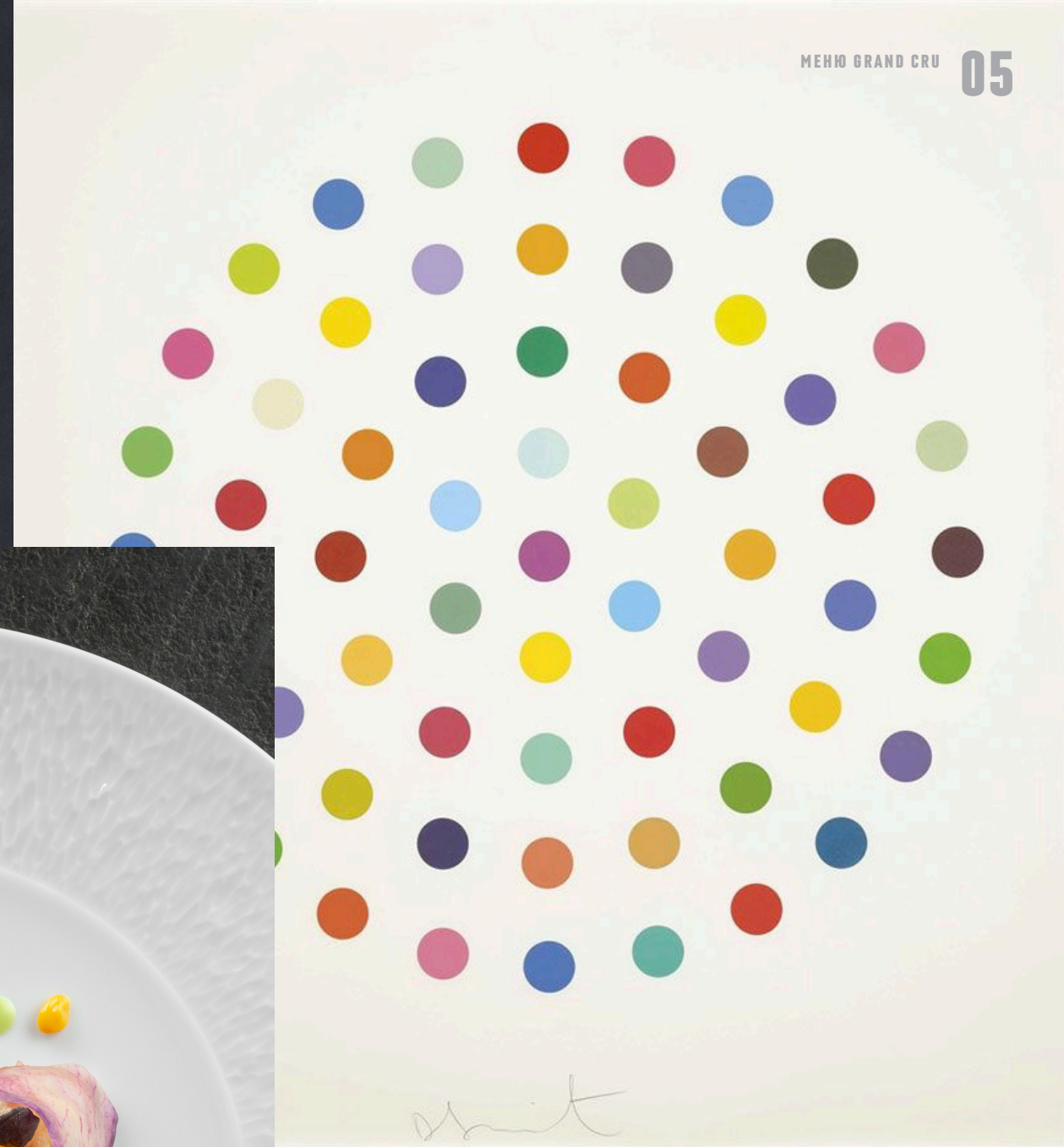
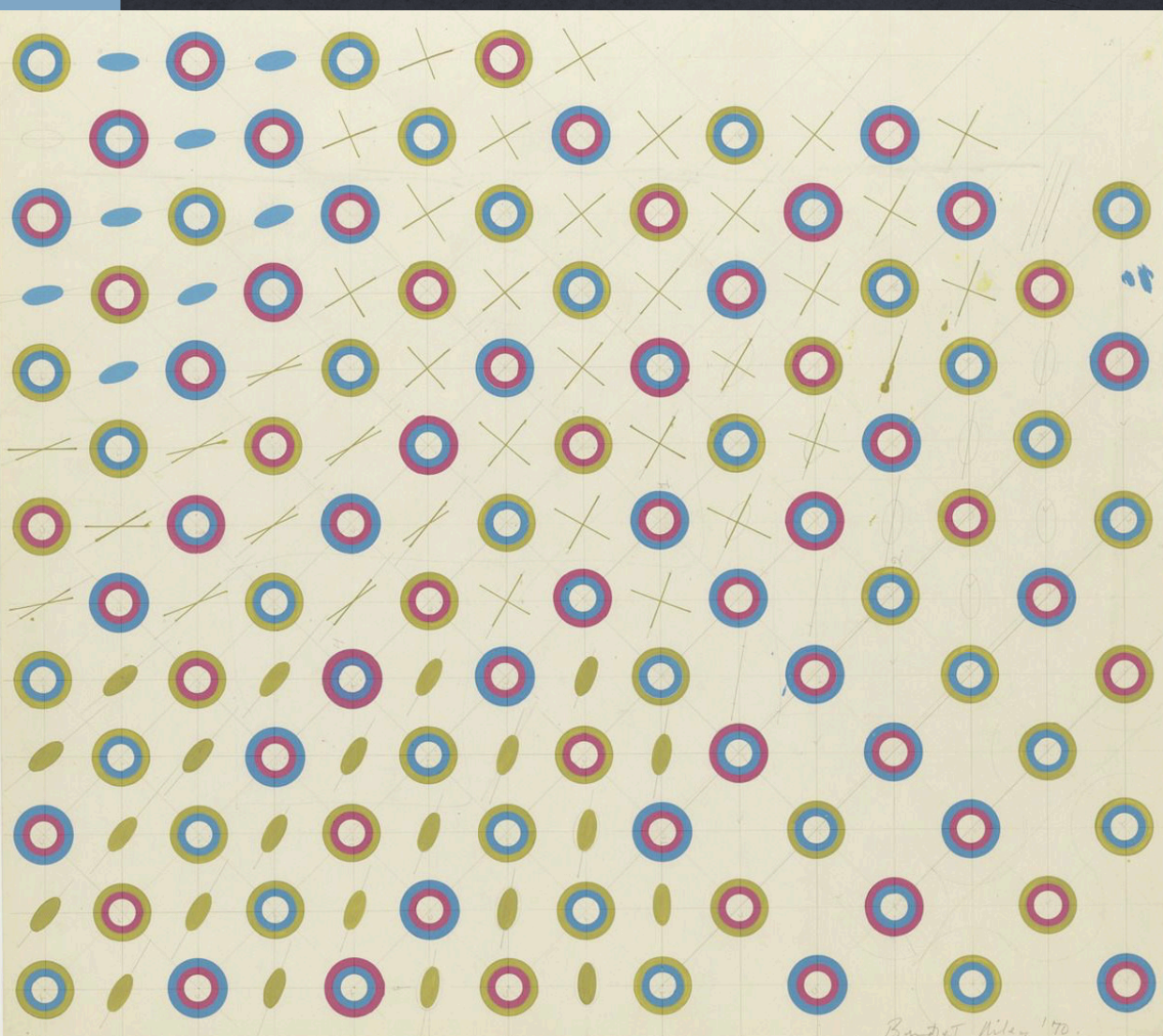
По цветовой гамме этот тыквенный суп ассоциируется у меня с композицией «369» Клиффорда Стилла, написанной в 1951 году. Стилл – один из главных создателей направления абстрактного экспрессионизма, и в своей практике он всячески стремился отойти от стабильных форм и привнести в искусство момент процессуальности, создать ощущение, что оно создаётся на наших глазах, продолжает развиваться уже независимо от участия художника. Вместо того, чтобы изображать природу, Клиффорд Стилл уподоблял свои работы природным явлениям.



БРИДЖЕТ РАЙЛИ / КРУГИ, ЦВЕТА, СТРУКТУРЫ / 1970

Это экстравагантное блюдо с каплями соуса и сложносочинёнными тартарами похоже на динамичные композиции английской художницы Бриджет Райли, такие как «Круги, цвета, структуры» (1970). Бриджет Райли можно считать пионером психоделической революции 1960-х. Её искусство оптических иллюзий (или оп-арт) построено на ошибках восприятия. Посмотрите, все круги в композиции по форме одинаковые, но в сочетании с крестиками и овалами они воспринимаются как разные, мало того, начинают двигаться в разных направлениях, хотя первоначально расположены в одном ритме и с одинаковыми интервалами.

Блюдо с тартарами — это такой же зрительный, но ещё и гастрономический фьюжн из компонентов близких по форме и неожиданных на вкус.



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
И ГРЕБЕШКА С МИСО
И ЮДЗУ ПОД НАКИДКАМИ
ИЗ ФИОЛЕТОВОГО РЕДИСА**

ДЭМИЕН ХЁРСТ / ЦИНЕОЛ / 2004

Это экстравагантное по форме блюдо с каплями соуса можно сравнить с композицией Дэмиена Хёрста «Цинеол» 2004 года из большой серии так называемой «точечной живописи». В своей практике Дэмиен Хёрст позиционирует себя не только как продолжатель, но и критик традиции модернизма.

Свои цветные круги художник представляет как изображения таблеток, а цинеол — это вещество природного происхождения, которые использует при изготовлении различных медицинских препаратов. Таким образом Хёрст уподобляет свои произведения лекарственным средствам и ставит под сомнение идею «чистого» абстрактного искусства, оторванного от реальности.

В композиции Хёрста также присутствует момент детской комбинаторной игры с точками и шариками. Можно ли воспринимать гастрономическое блюдо в качестве игры? Я полагаю, что можно.



**ПЕРЛИНЕСТРОНЕ – СУП НА
БОГАТОМ ОВОЩНОМ БУЛЬОНЕ
С ЖЕМЧУГОМ ИЗ ОВОЩЕЙ,
ТОМАТАМИ-ЧЕРРИ КОНФИ И
ПЕСТО ИЗ ВЕСЕННЕЙ ЧЕРЕМШИ**

РОБЕР ДЕЛОНЕ / КУВШИН / 1916

Это блюдо настолько напоминает композицию «Кувшин» Робера Делоне, что может показаться, будто его автор вдохновлялся живописной картиной. В истории искусства Делоне известен как один из первых модернистов XX века, которые перешли от фигуративных работ к абстракциям, и при этом он легко возвращался к жанровым мотивам в поисках новых вариантов цветового синтеза. В случае с «Кувшином» 1916-го года, а художник повторял и варьировал эту композицию неоднократно, Делоне импровизирует в жанре натюрморта с женской фигурой, и представленное происходящее в картине действие, можно воспринимать как эксперимент в стиле высокой кухни.



ВАСИЛИЙ КАНДИНСКИЙ / КОМПОЗИЦИЯ IX / 1936

Это блюдо с компонентами разнообразными по форме и цветовым качествам напомнило мне «Композицию IX» Василия Кандинского, созданную в 1936 году в парижский период. В то время художник пытался разнообразить свой репертуар и наряду с геометрическими фигурами активно использовал формы органического происхождения, как будто бы не замечая никаких различий между ними.

В результате поздние композиции Кандинского допускают любое масштабирование – от салфетки до настенного панно – и адаптацию к любому контексту, включая гастрономический. А овощные шарики из блюда «Фермерский петушок» восходят к французской традиции регулярных парков, в которой садовники придавали кустам и деревьям правильные формы в поисках компромисса между природой и культурой.



ХИЛЬМА АФ КЛИНТ / ДЕСЯТЬ САМЫХ ВАЖНЫХ. №3. ЮНОСТЬ / 1907

Можно ли сравнивать блюдо «Фермерский петушок» с композицией «Десять самых важных. Юность» (1907) Хильмы аф Клинт? Произведения этой датской художницы были открыты сравнительно недавно и стали сенсацией среди искусствоведов и зрителей. Хильма увлекалась эзотерикой, практиковала спиритические сеансы и воспринимала свои картины как отражение духовных практик. Но некоторые из её мотивов берут своё начало в растительных формах, а круговые композиции, в которых один элемент свободно переходит в другой, наделены повышенной декоративностью.

Наши эмоции [«нравится – не нравится»] часто следуют за ощущениями, но в гастрономии всё наоборот: вкусовые ощущения следуют за эмоциями. Похожий эффект наблюдается и в работах Хильмы аф Клинт: они доставляют зрителю радость ещё до того, как откроются каналы его восприятия.

**ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК
В СТИЛЕ СОQ AU VIN
С КАРТОФЕЛЕМ ДОФИН**