

Anna Burlet

La cuisine comme langage de notre culture

Anna Burlet est artiste designer culinaire, formée aux Beaux-arts de Toulouse, elle conclut ses études avec un travail de recherche sur le sens des signes appliqué à la culture du manger.

Dans sa pratique elle cultive la cuisine comme moyen de questionnement. Elle replace l'humain dans la nature, lui enlève sa position dominante, propose une déconstruction du stéréotype anthropocène - c'est à dire où l'homme est supérieur à la nature et l'exploite, en donnant à voir sa complexité et sa richesse.

Par ses immersions gustatives éphémères, elle place le public en position de performeur, intrigué par la surprise. Le regardeur devient acteur, amené à expérimenter son méticuleux travail du trouble et du leurre, en se demandant ce qui est comestible, ce qui ne l'est pas, comment utiliser les outils de table qu'elle crée, comment manger et qu'est-ce que l'on mange. La nourriture est alors envisagée comme paysage comestible - on cuisine l'animal et le végétal qui compose nos paysages, et les outils que l'artiste fabrique ont valeur de trace archéologique qui raconte quelque chose de nous.

Les rites et coutumes du manger, le temps lent du repas, la reconnexion avec l'origine des aliments permettent un regard critique face à notre façon d'acheter et de consommer. Les aliments redessinent notre relation au patrimoine vivant, au simple, avec une beauté minérale qui se retrouve dans le travail des matières premières et des textures brutes.

La cuisine selon Anna Burlet, est le langage de notre culture, elle est aussi l'école de la patience, le moyen de porter un regard renouvelé sur ce qui nous entoure, de retrouver la conscience de notre pratique concrète et quotidienne de la nature.

Texte commandé par le centre d'art du Pavillon Blanc Henri Molina – Ville de Colomiers, dans le cadre du Week-end de l'Art Contemporain 2020 à Toulouse organisé avec le réseau PinkPong, et en partenariat avec le prix de la jeune création de l'ACAPBC.

Olga Panella