

## O BANQUETE | um projecto comissariado por Paulo Reis

Vera Cortês Agência de Arte  
Dia 29 de Maio às 20:30h

Lotação esgotada.

Não se esqueça de aparecer na festa de dia 20 de Junho às 22h na Agência

**No Banquete Contemporâneo**, preparado pelo chef Massa, do restaurante Luca, mostra-se a fusão na culinária do mundo actual. Assim como a arte perdeu as suas fronteiras, a gastronomia passou a incorporar culturas mais diversas no seu processo de criação, mantendo-se as técnicas europeias na sua preparação, mas combinando produtos tradicionais com outros oriundos dos mais diversos pontos do planeta.

O século XX viu a invenção da comida rápida, dos bistrôs e dos traitteurs, viu Escoffier criar a cozinha hoteleira. Estes acontecimentos acabaram por abalar as fronteiras dos sabores e dos gostos institucionalizados, abrindo espaço para a fusão contemporânea. No século XXI, sedimentou-se uma gastronomia pós-revolução industrial, buscando a simplicidade como essência. Com a derrocada dos sistemas totalitários, o mundo viu serem abolidas (quase) todas as fronteiras, revelando o mix cultural, de cores, de sabores, agora disponível em qualquer lugar do planeta para qualquer cidadão interessado.

A revolução dos costumes deu-se também nas artes plásticas. Tal como a gastronomia, a arte contemporânea afirma-se como lugar de passagem, de incorporação sistemática de culturas mais diferenciadas, sinal de alteridade, de compreensão, de entendimento e de justa medida para estar no mundo actual.

Abdicando de valores como a perenidade, durabilidade - e até mesmo da beleza - a arte contemporânea buscou como finalidade a inserção da arte no mundo, onde os sistemas de signos instituídos se apagam na utilização de objectos sem valor. Gilles Deleuze afirma que o único problema estético da contemporaneidade é o da inserção da arte na vida quotidiana. No mundo de hoje impõe-se a evidência que a arte, longe de ser irracional, é a expressão do (novo) mundo vivido. A obra de arte já não é algo para guardar; pode-se consumir e deitar fora, pois "a arte enquanto ideia é arte".

A comida, os meios orgânicos, os dejectos, prestam-se não somente como matéria plástica, mas também como crítica social e política. Desde a Arte Povera de Jannis Kounellis e Giovanni Anselmo, passando pelo Nouveau Réalisme de Daniel Spoerri, ao Fluxus de Joseph Beyus e até à performance do grotesco e do escatológico, com acções de Paul McCarthy, Nelson Leirner, Artur Barrio, Anna Maria Maiolino, Pillar Albaracin, Susanne Themlitz, Tracey Emin ou Cabelo, a arte é veículo de ideias, apenas.

No vídeo **Still Life**, a artista Susanne S. D. Themlitz realiza uma performance privada de como podemos compor uma natureza morta. Suas mãos modelam o espaço-mesa com argila - massa moldável, plástica, ancestral que o homem utilizou para construir as primeiras habitações e utensílios para guardar alimentos. Da modelagem da casa à modelagem do corpo na arte, a argila representa a fenomenologia dos meios primitivos. Susanne passa a organizar os alimentos: um a um, entram em cena espargos, limões, couves, rabanetes, ovos, pão e frutos. A cada entrada, uma referência à história das naturezas mortas do Maneirismo e do Barroco até à natureza-tema dos românticos alemães. Susanne Themlitz reprocessa todas as referências do campo da história da arte neste mesmo

espaço de acção. Do “retrato homem-natureza” de Arcimboldo à *Lebre* de Dürer; do realismo “tenebrista” de Caravaggio à alegoria em Pieter Claesz; da eminência do desaparecimento em Zurbarán à solidão dos vegetais em Juan Sánchez Cotán; a composição de uma natureza viva em oposição à ideia de natureza morta. Com este vídeo-performance, a artista recupera o sublime da natureza, dos animais que se imolaram e imolam para que o homem continue a existir. Uma obra que nos questiona sobre o valor das coisas, da vida.

Projecto patrocinado por Sogrape:



## O BANQUETE | um projecto comissariado por Paulo Reis

Vera Cortês Art Agency  
29th May at 20:30h

Sold out

Don't forget about the party on June 20<sup>th</sup> at 22h in Vera Cortês Art Agency

In the Contemporary Banquet, prepared by chef Massa, at Luca's, we will find culinary fusion in today's world. Just as art lost its borders, gastronomy incorporated most diverse cultures in its creative process, holding to European cooking techniques, but combining traditional products with others brought in from all corners of the world.

The 20th century witnessed the invention of fast food, bistros and traitteurs; it saw Escoffier developing industrial cuisine in hotels. These events finally shook the establishment of flavors and taste, creating space for contemporary fusion. In the 21st century, post-industrial revolution gastronomy settled in, in search of simplicity as essence. With the downfall of most totalitarian systems, the world witnessed the suppression of (almost) all borders, revealing the cultural mix of colors and flavors presently available anywhere on the planet to any citizen of the world who cares.

The revolution of habits also took place in the arts. Like gastronomy, contemporary art presents itself as a place of transition, a place where to systematically merge the most diverse cultures, a sign of alterity, of comprehension, of understanding and of the fine measure of existing in the modern world.

Renouncing to values such as perpetuity, durability – and even beauty – contemporary art looked at introducing art in the world as a goal, where the systems of established symbolism are extinguished through the use of objects exempt of value. Gilles Deleuze states that the only aesthetical issue in contemporary culture is that of the entrance of art in daily life. In today's world, it is evident that art, far from being irrational, is the expression of the experienced (new) world. The work of art no longer takes the form of something to be kept; it can be consumed and discarded, because “art as idea is art”.

Food, organic material, dejections serve not only as visual matter, but also as social and political criticism. From Jannis Kounellis and Giovanna Anselmo's Art Povera, to Daniel Spoerri's Nouveau Réalisme, Joseph Beyus's Fluxus and to the performance of the grotesque and scatological, through actions of artists such as Paul McCarthy, Nelson Leirner, Artur Barrio, Anna Maria Maiolino, Pillar Albaracin, Susanne Themlitz, Tracey Emin or Cabelo, art is just the medium for the transmission of ideas.

In the video **Still Life**, Susanne S. D. Themlitz carries out a private performance showing how one can construct a still life. Her hands shape the table-site with clay – a molding paste, plastic and ancestral, used by man to construct the first dwellings and the first utensils to keep food in. From the shaping of the house to the shaping of the body in art, clay stands for the phenomenology of primitive means. Susanne then organizes the food stuffs. One by one, they enter the stage: asparagus, lemons, cabbages, radishes, eggs, bread and fruits. With each new entry, another reference to the history of still life, from mannerism to baroque to Nature as theme for the German romantics. Susanne Themlitz reprocesses all art history references in this space where the action takes place. From Arcimboldo's “portrait of man and nature” to Dürer's *Hare*; from Caravaggio's gloomy realism to Pieter Claesz's allegory; from Zurbarán's imminence of disappearance to Juan Sánchez Cotán's aloneness of the

vegetables: the composition of a living nature in opposition to the idea of life gone still. In this video-performance, the artist reclaims the sublime that lies in nature, in the animals that sacrificed and continue to sacrifice themselves so that man goes on living. A work that asks us about the value of things, the value of life.

Project sponsored by Sogrape:

