

O BANQUETE | um projecto comissariado por Paulo Reis

“Os maus vivem para comer e beber. Enquanto isso, os bons comem e bebem para viver”. Sócrates

A Gastronomia caminhou ao lado da arte na formação daquilo a que chamamos Alta Cultura Ocidental. Desde a antiguidade, quando os filósofos se reuniam em torno da mesa, debatendo suas ideias, regadas a fartas doses de alimento e bebidas, até ao apogeu romântico dos grandes banquetes promovidos pela aristocracia e pela burguesia. Reis, Príncipes, Duques, Papas, Cardeais, banqueiros, comerciantes, etc, o gosto dos Banquetes era não somente para celebrar uma boda, um nascimento, um encontro social, mas também para apresentar à sociedade o resultado de uma encomenda feita a um grande artista. Inseparáveis, Arte e Gastronomia ocupam a mente dos grandes mecenas, desde sempre.

Pensando nisto, a Vera Cortês Agência de Arte e o comissário Paulo Reis oferecem aos amantes da arte e da gastronomia *O Banquete*, pois os prazeres da mesa e o prazer da arte são bens essenciais para pessoas inteligentes. Em Maio terão lugar quatro banquetes preparados por chefes, artistas, colecionadores e comissários, todos eles amantes da arte e da boa mesa. Em cada encontro, haverá uma apresentação de imagens a abordar a representação da gastronomia na história da arte.

O Banquete é um projecto que incita ao saber através da gastronomia, orienta-se pelo jargão popular do “gosto pelo saber”, e faz referência à necessidade de experimentar o conhecimento quase pela via oral. Serão quatro banquetes-simpósios, onde a relação entre a arte e a comida será abordada em encontros gastronómicos temáticos, sempre a partir das 20h30.

Dia 08.05: Banquete Antiguidade abre o projecto na Vera Cortes Agência de Arte. Preparado a três mãos, pelo artista-chef Hugo Brito, pelo artista-gourmet João Tabarra e pelo comissário-gourmet Paulo Reis, este banquete recria o espírito dos festins pagãos, da celebração pela arte, pela comida, pela vida, tal qual vemos nos frescos gregos e romanos da era antes de Cristo. (30 lugares – 30 euros por pessoa)

Dia 15.05: Banquete Barroco no Restaurante Estufa Real. No ambiente fabuloso do Jardim Botânico da Ajuda, o chef Jean Raymond Zaragosa, auxiliado pela artista gourmande Susanne Themlitz, prepara um cardápio baseado nos lautos banquetes das cortes europeias, fausto, gosto e requinte para despertar o *allure* de todos convivas. (100 lugares – 30 euros por pessoa).

Dia 22.05: Banquete Impressionista, na Vera Cortes Agência de Arte, reúne três colecionadores-gourmets que irão mostrar as suas artes e os seus temperos: Vasco Salgado, Pedro do Carmo Costa e Tiago Forjaz recriam o ambiente dos banquetes impressionistas, do *spleen* baudelairiano e do espírito *haute gastronomie* inventado pelos franceses em finais do século XIX. (30 lugares – 30 euros por pessoa).

Dia 29.05: Banquete Contemporâneo, preparado no restaurante Luca com o chef Massa, em ambiente marroquino, mostra as fusões 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: base de preparação europeia, combinação de produtos tradicionais com especiarias orientais e produtos globalizados, assim é a boa gastronomia no mundo de hoje - incorporação é a medida do mundo (60 lugares – 30 euros por pessoa).

Dia 20.06: Finissage às 22h na Vera Cortês Agência de Arte.

Para cada Banquete, haverá a exibição de uma obra de arte contemporânea que faça uso da comida como reflexão conceptual ou simbólica. Cada peça estará patente à visita apenas uma semana,

sendo substituída no encontro seguinte. No encerramento do projecto, no dia 20 de Junho, todas as peças serão mostradas em conjunto.

Dia 08.05 – *Die Jagd (The Hunter)*, 1992, de Christian Jankowski

Dia 15.05 – *A lebre*, 2003, de Lygia Pape

Dia 22.05 – *Livro de carne*, 1979, de Artur Barrio

Dia 29.05 – *Stilleben*, 2007, de Susanne Thémilitz

Pintura e Gastronomia: Na antiguidade as pinturas dos frescos gregos e romanos apresentam cenas de banquetes, lautas ceias, realizadas por filósofos, políticos e aristocratas. Um destes encontros tornar-se-ia célebre, o *Banquete* (Platão) onde Sócrates discutiu com outros filósofos o gosto, e daria a noção de toda a filosofia ocidental. Nas ruínas gregas e romanas, entre as inúmeras pinturas encontradas nas residências, grande parte alude ou mostra verdadeiros banquetes como sinal da boa vida que estes levavam.

No Renascimento, as pinturas estão cheias de cenas de banquetes, desde as cenas de Botticelli, a *Ceia* de Leonardo da Vinci e os banquetes populares na pintura de Pieter Brughel; as cenas do quotidiano na pintura barroca holandesa, repletas de naturezas mortas (Kalf), as cenas do quotidiano em torno da mesa (Jan Steen e Jan Vermeer), e por fim os bodegóns espanhóis (Murillo). A exuberância pictórica dos grandes artistas renascentistas e barrocos torna quase real os alimentos e banquetes por estes retratados.

Nos meados do século XIX, de Millet e Courbet, até ao apogeu do *Dejeuner sur l'herbe*, de Manet, o Naturalismo privilegiou a comida como narrativa pictórica; no Impressionismo, Renoir e Monet não somente pintaram, como realizaram banquetes memoráveis apenas com o intuito de os pintar, chegando ao luxo de criar receitas especiais para os piqueniques e jantares. Algumas pinturas de Cézanne, Van Gogh e Gauguin são adornadas com belos arranjos de flores e frutos, além de alimentos que compõe a cena, aumentando a sensação de bem-estar resultante das imagens.

No Modernismo, a invenção da cozinha hoteleira, das misturas que abalam fronteira de sabores, de gostos, a invenção da comida rápida dos *bistrôs* e *traiteurs*, dos encontros nos cafés das *boulevards* parisienses nasce a arte e a culinária modernas. Entre a comida, a bebida e as discussões sobre arte. Picasso, Braque, Escofier são símbolos da evolução da era pós-industrial, benefícios para todas as artes.

Na idade contemporânea, as fronteiras são abolidas, já não existe o oriundo, mas o *mix* de culturas, gestos, cores, sabores. Na arte usa-se a comida, os meios orgânicos como matéria plástica. Assim, a Arte Povera de Jannis Kounellis e Giovanne Anselmo; o *nouveau réalisme* de Daniel Spoerri, e o pós-minimalismo de Dieter Roth e Joseph Beyus - utilizam-se dos chocolates, gordura, alimentos mais variados para criação de obras de arte, sendo seguidos por autores tão distintos como os Paul McCarthy, Lygia Pape, Rirkrit Tiravanija, Pilar Albarracín, Artur Barrio, Mike Kelley, Tunga, Christian Jankowski, Cabelo, entre tantos outros nomes da arte contemporânea.

Banquetes dos Saberes: Em seu livro *O Banquete (Symposion)*, Platão apresenta diversos oradores discursando sobre o Amor, ou o que consideram: "um discurso em louvor a Eros" que, na mitologia grega, é a divindade que representa o Amor. Após vários oradores discursarem sobre o amor, Sócrates apresenta sua visão. O filósofo apresenta o amor como Eros, descendente de Poros (Riqueza) e de Penia (Pobreza). "Pela influência da natureza que recebeu do pai, Eros dirige a atenção para tudo que é belo e gracioso"... "É capaz de desabrochar e de viver, morrer e ressuscitar no mesmo dia. Come e bebe, dá e se derrama, sem nunca estar rico ou pobre"... Nesse sentido, a questão do Amor não se resume, tão somente, à procura da outra metade, mas na ânsia de uma realização mais profunda que é o desejo de procriação do belo. Dessa forma, Platão julga que o Amor é um desejo, um "intermediário" entre os deuses e os homens, cuja principal função é criar a virtude, e "a mais alta de todas as virtudes é o saber", através da beleza. O Amor, portanto, é toda aspiração ou impulso, em geral, na direcção das coisas boas, do bem e da felicidade. No Banquete de Søren Kierkegaard, ou "In Vino Veritas" - obra faz parte da série "Estádios na via da vida", também o amor e o saber são discutidos em forma simpósio. No Banquete de Kierkegaard, o amor, a sedução, a monogamia — temas perenes da reflexão humana —, são discutidos ao longo desta obra de arte numa gradação romântica que não receia confronto com a do Banquete de Platão.

A Fisiologia do Gosto: Está nos livros de biologia do ensino fundamental que a língua possui regiões específicas para sentir cada gosto. O doce fica na pontinha, o azedo nas laterais, o salgado mais ao centro e o amargo lá no fundo. É tudo uma questão de papilas gustativas, certo? Não para Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor de *A fisiologia do gosto*. "A descoberta de um novo manjar causa mais felicidade ao género humano que a descoberta de uma estrela", escreve o autor. Foi a obsessão por comida que fez com que o autor se afogasse em livros de diversas áreas em busca da explicação ideal e científica para a cultura da mesa, local que para ele se diferencia de todos os demais, por não permitir que ninguém se entedie por passar uma hora sentado, se for a comer, claro. Também engenhosa é a explicação que Brillat-Savarin faz do momento de degustação. O gosto seria percebido quando o glutão colocasse em contacto com a língua uma partícula sávida, ou seja, uma substância solúvel e odorífera capaz de causar a sensação do gosto. Para ele, gosto discute-se, provando-o.

O comissário: Paulo Reis é crítico de arte e curador independente. É Co-director e editor (com David Barro) da *Dardo*, revista de arte contemporânea; Professor convidado na Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico do Porto e no Instituto Dom António Ferreira Gomes, Porto, Portugal; Foi Curador associado de A Chocolaria Espaço de Experimentação, em Santiago de Compostela, Espanha (2005/2006), Director Artístico da Casa d'Os Dias da Água, Lisboa, Portugal (2004/2005), Curador assistente do Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, Brasil (1998/1999) e Assessor Cultural do Museu da República, Rio de Janeiro, Brasil (1996/2003). É co-autor, com a *chef* Adriana Mattar, do *Guia Boas Compras de Gastronomia*, um anuário brasileiro de gastronomia, editada pela Gryphus, Rio de Janeiro.

Paulo Reis

O BANQUETE | a project curated by Paulo Reis

"Bad men live that they may eat and drink, whereas good men eat and drink that they may live".
Socrates

Gastronomy has walked hand in hand with art in the construction of what we call the Western High Culture, from antiquity, when philosophers gathered around the table to debate ideas, accompanying them with generous doses of food and drink, to the magnificent Romantic banquets organized by the aristocrats and the bourgeoisie. Kings, princes, dukes, popes, cardinals, bankers, merchants, etc, the appetite for banquets wasn't limited to the wedding, birth or social gathering, but also to present to society the result of a work commissioned to a great artist. Inseparable, Art and Gastronomy have always occupied the minds of great patrons.

With this in mind, Vera Cortês Art Agency and the curator Paulo Reis bring *The Banquet* to the lovers of art and gastronomy, for the pleasures of the table and the taste for art are essential elements for intelligent people. In May, four banquets will be prepared by chefs, artists, art collectors, curators, all of them lovers of art and food. In each event, there will be the presence of images referring to the representation of gastronomy in art history.

The Banquet project encourages knowledge through gastronomy. It follows the popular jargon of the "taste for knowledge", refers to the need to experience knowledge almost through oral administration. It will take the form of symposia banquets, in which the relationships between art and food will be approached in thematic gastronomic sessions, starting at 20h30:

08.05: The Antiquity Banquet opens the project at Vera Cortes Art Agency. A threesome creation by artist-chef Hugo Brito, artist-gourmet João Tabarra and curator-gourmet Paulo Reis, this banquet recreates the spirit of pagan feasts, the celebration of art, food and life, such as we see in Greek and Roman frescoes from the era before Christ. (30 places lugares – 30 euros each person).

15.05: The Baroque Banquet at the Estufa Real Restaurant. In the exceptional atmosphere of Ajuda's Botanical Garden, *chef* Jean Raymond Zaragosa, together with artist-gourmande Susanne Themlitz, prepares a menu based on the sumptuous banquets of European courts, luxurious, savoury and elegant, to bring out the *allure* in all the guests. (100 places – 30 euros each person).

22.05: The Impressionist Banquet, at Vera Cortes Art Agency, gathers three collector-gourmets that will present their artistry and seasonings: Vasco Salgado, Pedro do Carmo Costa and Tiago Forjaz, recreating the environment of impressionist banquets that we recognize from Baudelaire's *spleen* and the spirit of *haute gastronomie*, invented by the French in the late 19th century. (30 places – 30 euros each person).

29.05: The Contemporary Banquet, at the Luca restaurant, prepared by *chef* Massa, surrounded by a Moroccan atmosphere, shows culinary fusions of the present. Just like art lost its boundaries, gastronomy incorporates different cultures in its creative process - based on European cooking techniques, combining traditional products with Oriental spices and global products, thus is the good gastronomy of today: fusion is the measure of the world (60 places– 30 euros each person).

20.06: Finissage at 22h, Vera Cortês Art Agency.

During each Banquet, one contemporary art piece will be showed. These works use food as conceptual or symbolic matter. Each work will be presented only during one week, and is replaced by the next one on the following event. At the conclusion of the project, on the 20th of June, all works will be shown together.

08.05 – *Die Jagd (The Hunter)*, 1992, by Christian Jankosvki.

15.05 – *O Coelho (The Rabbit)*, by Lygia Pape.

22.05 – *Livro de carne*, 1979, by Artur Barrio

29.05 – *Stilleben*, 2007, by Susanne S.D. Themlitz

Painting and Gastronomy: Greek and Roman antique frescoes present scenes of banquets, sumptuous dinners organized by philosophers, politicians and aristocrats. One of these dinners would become famous, the Banquet (Plato) in which Socrates discussed with other philosophers the idea of taste, thus establishing the notion of all Western philosophy. In the Greek and Roman ruins, amidst the countless paintings found in the houses, many depicted real banquets as a sign of the good life led by the society. Renaissance paintings are filled with banquet scenes, from the Italian scenes by Boticelli, the Last Supper by Leonardo da Vinci and the popular banquets in Pieter Brughel's paintings; scenes of the Dutch baroque paintings, filled with still life pictures (Kalf), everyday life scenes around the table (Jan Steen and Jan Vermeer), and last but not least the Spanish *bodegóns* (Murillo). The pictorial exuberance of the great renaissance and baroque painters almost makes us believe that the portrayed food and banquets are real. Mid-century, from Millet's and Courbet's Naturalism to Manet's *Dejeuner sur l'herbe*, Naturalism favored food as pictorial narrative; as for Impressionism, Renoir and Monet didn't just paint, but organized memorable banquets with the sole intention of painting them, to the point of creating special recipes for picnics and dinner parties. Some paintings by Cezanne, Van Gogh and Gauguin, are always decorated with beautiful flower and fruit arrangements, side by side with the food that composes the scene, increasing the sensation of well being that emanates from the images. The Modern brings the advent of hotel cuisine, of the blends that shake the borders of flavors, and of tastes. In modernity, from the invention of fast food to be eaten at *bistrós* and *doss traiteurs*, at the Parisian boulevards cafés, modern art and modern cuisine was born, amidst food, drink, and art discussions. Picasso, Braque, Escofier... symbols of the post-industrial evolution, in benefit of all arts. In the contemporary age, frontiers were abolished; the native is no more, having been replaced by the cultural mix, of gestures, colors and flavors. Food is used in art: organic materials as visual matter. Thus is Arte Povera with Jannis Kounellis and Giovanna Anselmo; nouveau realisme with Daniel Spoerri, and post-minimalism with Dieter Roth and Joseph Beyus – chocolate, lard and diversified foodstuffs are used in the creation of art works.

Zesty Banquets: In his book *Symposium (The Banquet)*, Plato presents several orators speaking about Love, delivering what they call "speeches in praise of Eros", the Greek god of Love and Passion. After listening to several rhetoricians reasoning about love, Socrates presents his own view. The philosopher presents love as Eros, son of Poros (Wealth) and Penia (Want). "Like his father too, whom he also partly resembles, he is always plotting against the fair and good"... He is "alive and flourishing at one moment when he is in plenty, and dead at another moment, and again alive by reason of his father's nature. But that which is always flowing in is always flowing out, and so he is never in want and never in wealth"... In this sense, Love is not only about the search for the beloved, but rather the desire of a more profound achievement, the desire to procreate that which is beautiful. Thus, Plato thinks that Love is a desire, a "mean between" gods and men, whose main function is to create virtue, and "the greatest virtue is wisdom" through beauty. Love, thus, is any desire or pulse, generally speaking, towards good things, towards goodness and happiness. In Søren Kierkegaard's Banquet, or "In Vino Veritas" – part of the "Stages on Life's Road" series –, love and wisdom are also discussed in a symposium. In Kierkegaard's Banquet, love, seduction and monogamy – perpetual subjects of human reflection –, are discussed in this work in a romantic tone that does not fear confrontation with that of Plato's Banquet.

The Physiology of Taste: It is written, in basic school biology books, that specific areas of the tongue are dedicated to different tastes. Sweet lies on the tip, sour on the sides, salty in the centre and bitter on the back. It's all a question of taste buds, right? Not to Jean Anthelme Brillat-Savarin, writer of *The Physiology of Taste*. The author states, "The discovery of a new dish confers more happiness on humanity, than the discovery of a new star". It was the obsession for food that took the author to plunge into the most diverse literature, in search of the ideal and scientific explanation for the 'culture of the table', a place he believes differs from all other by the fact that there anyone can sit for one hour and not be bored, as long as they are eating, of course. Ingenious is also the explanation given by Brillat-Savarin to the moment of degustation. The taste would be perceived when the gourmand puts a sapid particle in contact with the tongue, which is to say, an odorous and soluble substance that is able to cause the sensation of taste. For him, taste matters and can be discussed, through degustation.

The curator: Paulo Reis is art critic and independent curator. He is the Co-director and Editor (together with David Barro) of *Dardo*, contemporary art magazine; Invited professor of Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico do Porto and Instituto Dom António Ferreira Gomes, Porto, Portugal; he was Associated Curator of A Chocolataria Espaço de Experimentação, Santiago de Compostela, Spain (2005/2006), Art Director of Casa d'Os Dias da Água, Lisbon, Portugal (2004/2005), Assistant Curator of Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, Brazil (1998/1999), and Cultural Advisor of Museu da República, Rio de Janeiro, Brazil (1996/2003). He co-authored the book *Guia Boas Compras de Gastronomia*, together with *chef* Adriana Mattar, a Brazilian annual reference book on gastronomy, published by Gryphus, Rio de Janeiro.

Paulo Reis