

Anna-Eva Bergman, Casseroles : recettes du monde entier

Cécile Marie-Castanet



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/critiquedart/46774>

ISSN : 2265-9404

Éditeur

Groupement d'intérêt scientifique (GIS) Archives de la critique d'art

Référence électronique

Cécile Marie-Castanet, « Anna-Eva Bergman, Casseroles : recettes du monde entier », *Critique d'art* [En ligne], Toutes les notes de lecture en ligne, mis en ligne le 27 mai 2020, consulté le 13 juin 2019. URL : <http://journals.openedition.org/critiquedart/46774>

Ce document a été généré automatiquement le 13 juin 2019.

EN

Anna-Eva Bergman, Casseroles : recettes du monde entier

Cécile Marie-Castanet

- ¹ En 1952, Anna-Eva Bergman arrête les illustrations et caricatures pour entrer véritablement en peinture – aux côtés de Hans Hartung qu'elle retrouve près de quinze années après leur divorce en 1938. Ses activités d'illustratrice des années 1930 et de rédactrice d'un livre de recettes inédit étaient jusqu'alors restées éloignées d'un projet éditorial. La fondation Hartung-Bergman, dépositaire des archives, a choisi de mettre en lumière cet aspect savoureux de sa personnalité en publiant un ouvrage curieux. Un livre qui ne se limite pas à des recettes du monde entier mais qui, entrecoupé de commentaires, de dessins de l'artiste et d'un essai, plonge le lecteur loin des discours formalistes auxquels sa peinture abstraite et sa grammaire formelle pourraient prétendre. Ce livre permet de saisir la liberté de ton et la pincée d'humour de cette personnalité enjouée et déterminée. Il a pour mérite de réinjecter saveurs et figures de l'ailleurs en proposant des recettes qui sont autant de voyages réels ou imaginaires et de compositions hors cadre dans la biographie du peintre Anna-Eva Bergman. Les recettes de cuisine et les illustrations désacralisent la figure du peintre, tout en remplaçant sa condition de femme artiste dans la réalité historique et économique de l'époque. Les illustrations qui accompagnent les recettes dressent des portraits aux lignes et aux traits non dénués d'ironie. Issues de 18 pays différents, ses quelque 200 recettes commentées et la postface de l'historien d'art Bertrand Tillier peuvent donc être un complément utile pour le chercheur qui s'intéresse à tous les aspects de son œuvre ou pour le passionné de cuisine internationale des années 1930. Une phrase citée de Friedrich Hölderlin, « Dans la joie de mon cœur j'ai ri souvent de ces gens qui supposent qu'un esprit élevé ne peut qu'ignorer comment on apprête un légume » (p. 13), nous enjoint d'apprécier la saveur de l'esprit de cette femme. Pourquoi pas ? Toutefois, l'appareil critique est parfois mal dosé et tend à anticiper toutes les critiques possibles (préface), à temporiser et équilibrer les remarques parfois naïves ou légères dans le corps du texte par des commentaires essaimés qui veulent actualiser les recettes, mais qui ont pour effet de guider un peu trop le lecteur dans sa liberté de goûter ou non, d'apprécier ou pas.