

LA CUINA DE PICASSO

25.05—
30.09
2018

Dossier de premsa — 23.05.18



LA CUINA DE PICASSO

25.05—
30.09
2018

Roda de premsa
23 de maig a les 11.30 h.

Inauguració
24 de maig a les 19 h.

Servei de Premsa del Museu Picasso
Anna Bru de Sala - Montse Salvadó
Tel. 932 563 026 / 932 563 021
museupicasso_prensa@bcn.cat
www.museupicasso.bcn.cat

Una exposició sobre la cuina de Picasso? Per què no? No és un projecte gens incongruent, perquè la cuina és un indicador subtil de les arts de Picasso: pintura, escultura, ceràmica, poesia, teatre. Convé no negligir el paper dels restaurants com a espai de trobada de les avantguardes, des dels Quatre Gats a Barcelona fins a Au Lapin Agile al turó de Montmartre, on s'entaulaven els bohemis de l'època i la petita colla de Picasso. Els menjars, els atuell i els àmbits relacionats amb la cuina tenen un gran poder d'evocació o d'associació. L'acte mateix d'alimentar-se i de pair és una metàfora per a un creador. Per mitjà del que és comestible, i fins i tot del que és incomedible, hi ha la feliç possibilitat de menjar-se el món. Picasso posseeix aquesta apetència pel món i el concret fins a l'extrem de clavar-hi queixalada: «Ja no puc més d'aquest miracle que és no saber res en aquest món i no haver après sinó a voler les coses i menjar-me-les vives.» Les seves invencions permanents i l'eufòria de la seva imaginació són testimoni d'una gana insaciable. Picasso entra en escena a l'arena de la cuina i hi aborda el seu gran cerimonial. Heràclit ja ho havia dit: «Els genis són a la cuina.»

— Emmanuel Guigon

Director del Museu Picasso, Barcelona

O1 DADES DE L'EXPOSICIÓ

O2 LA CUINA DE PICASSO

O3 ACTIVITATS LA CUINA DE PICASSO

Informació general	9
Llistat de prestadors	10
Crèdits de l'exposició	11
Publicacions	12
Catàleg <i>La cuina de Picasso</i>	
Especial <i>Connaissance des Arts</i>	
Projecte « Picasso Méditerranée »	14
Plànol de l'exposició	15
Sala 1: La cuina catalana	19
Sala 2: La cuina cubista	21
Sala 3: Estris de la cuina	23
Sala 4: Les paraules de la cuina	25
Sala 5: Cuina i penúria en temps de guerra	27
Passadís de la col·lecció permanent <i>La cuina</i> (1948) i rebuts	29
Sala 6: Fruits de Mar	31
Sala 7: De la terra, de l'aigua i del foc	33
Sala 8: La cuina a l'aire lliure	35
Sala 9: Les receptes de l'estampa	37
Sala Meca: "El passeig de Picasso" (nova sala al carrer Montcada)	38
Sala Mauri: Què és la cuina? (Ferran Adrià)	41
Activitats La cuina de Picasso	44

01

DADES DE L'EXPOSICIÓ

INFORMACIÓ GENERAL

En el marc d'una exposició excepcional comissariada per Emmanuel Guigon, director del Museu Picasso; Claustre Rafart, conservadora d'obra gràfica del Museu Picasso, i Androula Michael, professora titular de la Université de Picardie Jules Verne i de la UFR des Arts de París, el Museu acull a Barcelona més de 180 obres d'art, entre les quals hi ha pintures, escultures, gravats i dibuixos de diversos períodes de tota l'obra de Picasso, i també una selecció de documents i fotografies. Els protagonistes de la mostra són la cuina, els estris i els aliments.

Títol	La cuina de Picasso
Data	Del 25 de maig al 30 de setembre de 2018
Roda de premsa	23 de maig a les 11.30 h
Inauguració	24 de maig a les 19 h
Lloc	Museu Picasso, Barcelona Montcada, 15 – 23; 08003 Barcelona Tel.: 932 563 000 museupicasso@bcn.cat www.museupicasso.bcn.cat #PicassoCuina
Horari	Dilluns, de 10 a 17 h; de dimarts a diumenge, de 9 a 20:30 h i dijous de 9 a 21.30 h.
Preu	Entrada exposició: 6,5 €. Entrada general (exposició temporal + col·lecció permanent): 14 €. Entrada reduïda (exposició temporal + col·lecció permanent): 7,5 €, (exposició temporal): 4,5 €; (exposició temporal): 4,5 €; (persones de 18 a 24 anys, a partir de 65 anys, persones aturades o posseïdores de la targeta rosa reduïda i persones posseïdores del carnet de Biblioteques de Barcelona). Condicions especials: consultar el web. Entrada gratuïta: el primer diumenge de cada mes els dijous de 18 a 21,30 h.
Visites guiades	Visites guiades a l'exposició: dissabtes a partir del 2 de juny a les 12 h (català), a les 13 h (castellà), a les 15 h (francès) i a les 16 h (anglès). Visites guiades a la col·lecció i palaus: consultar el web.
Audioguies	Audioguies en català, castellà, anglès i francès.
Carnet del Museu Picasso	Carnet individual 15 €, amb accés prioritari tot l'any tant a la col·lecció permanent com a les exposicions temporals.
Organitza i produeix	Museu Picasso de Barcelona
Espai expositiu	Primera planta del palau Finestres, sales A i passadís de la col·lecció permanent, sala Mauri i sala Meca (nova sala al carrer Montacada).
Publicacions	Catàleg: <i>La cuina de Picasso</i> . PVP: 39 € (català, castellà, anglès i francès). Connaissances des Arts: 9 € (castellà, anglès i francès). Disponibles a la botiga Laie del Museu Picasso.

LLISTAT DE PRESTADORS

El Museu Picasso vol manifestar el seu agraïment més sincer a tots els museus, galeries i col·leccionistes —inclosos els que han volgut mantenir l'anonimat— que han accedit generosament a prestar les seves obres, i sense la col·laboració dels quals l'exposició «La cuina de Picasso» no hauria estat una realitat:

Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona	Museu Nacional d'Art de Catalunya, Barcelona
Biblioteca de Catalunya. Barcelona	Musée d'Art moderne de la Ville de Paris
Callimanopulos Collection	Musée d'art moderne de Céret
Col·lecció Fundació Palau, Caldes d'Estrac	Musée d'art moderne et contemporain de Saint-Étienne Métropole
Centre Pompidou, París. Musée national d'Art moderne - Centre de création industrielle	Musée des beaux-arts et d'archéologie de Besançon
Museo Picasso Málaga	Musée de l'Orangerie
elBullifoundation	Musée des Beaux-Arts de Lyon
Fundación Almine y Bernard Ruiz-Picasso para el Arte, Madrid	Musée national Picasso-Paris
Família Gaspar Farreras	Musée Picasso, Antibes
Fondation Beyeler, Riehen/Basel, Beyeler Collection	Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía
Fundación Francisco Godia, Barcelona	Museo Picasso-Colección Eugenio Arias. Comunidad de Madrid
Galerie Natalie Seroussi	Museu del Disseny de Barcelona
Institut Amatller d'Art Hispànic. Arxiu Mas	Museum Ludwig, Köln
Lille Métropole Musée d'art moderne, d'art contemporain et d'art brut, Villeneuve d'Ascq	Staatliche Museen zu Berlin, Nationalgalerie, Museum Berggruen
Marc Martí Col·lecció	Staatsgalerie Stuttgart, Stuttgart
	The Hunt Museum

CRÈDITS DE L'EXPOSICIÓ

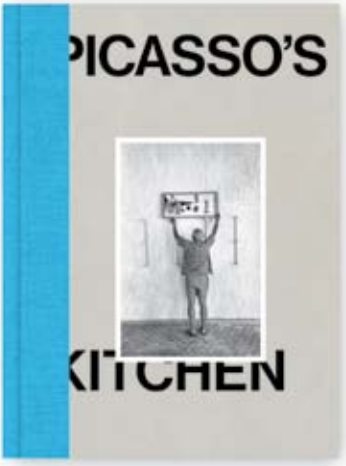
Organització i producció	Museu Picasso de Barcelona
Direcció	Emmanuel Guigon
Comissaris	Emmanuel Guigon Androula Michael Claustre Rafart i Planas
Gerència	Assunción Pinillos
Coordinació de l'exposició	Mariona Tió Inés Beascoa Julieta Luna
Conservació preventiva	Reyes Jiménez Anna Vélez Sònia Berrocal
Registre	Anna Fàbregas Anna Rodríguez Anna Anglès Marta Badia
Relacions institucionals	Lluís Bagunyà
Activitats i difusió digital	Anna Guarro Mercè Garcia Mireia Llorella
Prensa i comunicació	Anna Bru de Sala Montse Salvadó
Gestió de públics	Deirdre Haughey
Arxiu i recerca	Sílvia Domènech Margarida Cortadella Raquel Revuelta Aixa Martí Ariadna Olivé
Disseny expositiu	Victòria Garriga
Disseny gràfic	Wladimir Marnich
Il·luminació	La Invisible
Muntatge	Arpercent Central de Projectes Tempo Xyloformas Marc Martí EGM
Retolació	EGM Marc Martí
Audiovisuals	Ada Serra (edició) Baf (instal·lació)

PUBLICACIONS



Catàleg de l'exposició *La cuina de Picasso*

S'ha editat un acurat catàleg il·lustrat de 328 pàgines i amb textos de 13 col·laboradors: Emmanuel Guigon, Claustre Rafart i Planas, Androula Michael, Ferran Adrià, Laurence Bertrand Dorléac, Jean-Paul Morel, Cécile Godefroy, Marie-Laure Bernadac, Jèssica Jaques Pi, Christine Piot, Coline Zellal, Peter Read i Émilie Bouvard. El catàleg està disponible en català, castellà, francès i anglès.



Direcció científica
Emmanuel Guigon
Androula Michael
Claustre Rafart i Planas

Coordinació editorial
Bettina Moll
Cristina Vila

Gestió de la documentació gràfica
Inés Beascoa
Julieta Luna

Traduccions
Annie Bats
Discobole
Pere Farré
Marc Jiménez
Xavier Pàmies
Lluís Maria Todó

Revisió d'originals i proves
Pere Farré

Projecte gràfic i maqueta
Hermanos Berenguer

Producció
La Fàbrica

Preimpressió
Lucam

Impressió
Brizzolis

Enquadernació
Ramos

Distribució
La Fàbrica

Sumari del catàleg

- *Els déus són a la cuina* Emmanuel Guigon
- *De què és capaç la cuina de Picasso?* Androula Michael
- *Entre llapis, pinzells i mots* Claustre Rafart i Planas
- *De la taverna Quatre Gats a l'hostal-taller de Cal Tampanada* Claustre Rafart i Planas
- *Natures vives cubistes* Androula Michael
- *El got de Picasso* Laurence Bertrand Dorléac
- *Xafarranxo de combat a les cuines: l'epopeia de la cuina cubista* Jean-Paul Morel
- *De la metàfora a la realitat: les escultures-muntatge de Valauri* Cécile Godefroy

ELS ESCRITS DE PICASSO I LA CUINA

La pintura a l'estómac Marie-Laure Bernadac

Els aliments incomedibles i la bilis negra de la melancolia Androula Michael

Quin pa s'hi dona a El Desig atrapat per la cua o la dramatúrgia astropoiètica durant l'ocupació Jèssica Jaques Pi

Els aliments terrenals de Les quatre noies Christine Piot

- *Els anys de l'ocupació alemanya i el restaurant Le Catalan* Emmanuel Guigon

- *Entre Eros i Tànatos dintre La cuina de Picasso* Peter Read

- *Picasso i les receptes de l'estampa* Coline Zellal

- *Els Déjeuners sur l'herbe (1959-1962) de Pablo Picasso: el pícnic filosòfic* Émilie Bouvard

POST SCRIPTUM

Hi ha un pèl a la sopa: notes sobre la pregunta de Ferran Adrià «Què és la cuina?» Emmanuel Guigon i Jèssica Jaques Pi

Llista d'obres

Connaissance des Arts

Publicació, amb motiu de l'exposició *La cuina de Picasso*, d'una edició especial de la revista *Connaissances des Arts*, editada per SFPA (Société Française de Promotion Artistique). La publicació es pot adquirir a la botiga Laie del Museu Picasso en francès, castellà i anglès.

Índex

- «Els déus són a la cuina», d'Emmanuel Guigon
- «Entrevista a Emmanuel Guigon: la cuina de Picasso», de Manuel Jover
- «La cuina com a procés creatiu», d'Androula Michael
- «Els Quatre Gats i el període català», de Claustre Rafart i Planas
- «En defensa d'una cuina cubista», de Jean-Paul Morel
- «Postcubisme. Natures “vives”», d'Androula Michael
- «La cuina en la poesia de Picasso», de Marie-Laure Bernadac
- «Terra, aigua, foc. Les ceràmiques de Vallauris», de Claustre Rafart i Planas
- «Ferran Adrià: què és cuinar?», d'Emmanuel Guigon i Jèssica Jaques
- Guia pràctica



PROJECTE « PICASSO MÉDITERRANÉE »

L'exposició *La cuina de Picasso* forma part de Picasso Mediterrani, una iniciativa del Musée national Picasso-Paris.



Picasso Mediterrani és un esdeveniment cultural internacional que se celebra des de la primavera de 2017 fins a la primavera de 2019. Més de seixanta institucions han elaborat una programació al voltant de l'obra "obstinadament mediterrània" de Pablo Picasso (en paraules de Jean Leymarie). Per iniciativa del Musée national Picasso-Paris, aquest recorregut per l'obra de l'artista i els llocs que el van inspirar ofereix una experiència cultural sense precedents que pretén reforçar els vincles entre totes les ribes del Mediterrani.

PLÀNOL DE L'EXPOSICIÓ



02

LA CUINA DE PICASSO

El 1899 Picasso va començar a freqüentar la taverna Quatre Gats, al carrer de Montsió de Barcelona, activa entre el 12 de juny del 1897 i el 26 de juny del 1903. Els seus impulsors van ser Miquel Utrillo, Santiago Rusiñol, Ramon Casas i Pere Romeu. El patrocini econòmic va anar a càrrec de l'empresari Manuel Girona i de l'industrial Maties Ardèiz.

L'encarregat, Pere Romeu, es va fixar aviat en Picasso i li encomanà diversos treballs gràfics, com el menú i el cartell del plat del dia. El grafisme de la taverna era gairebé exclusiu de Ramon Casas.

La cuina de Quatre Gats no va ser mai gran cosa. Els elements publicitaris de l'establiment i les promocions per atreure clients confirmen l'interès de l'hostaler per difondre'n el vessant gastronòmic. Però, com diria l'escriptor Josep Pla, «les racions foren sempre una pura il·lusió de l'esperit. Més que un lloc de restauració fou una exposició de plats pintats, una culinària en miniatura, per a escola de pàrvuls. Les racions eren ingràvides, d'una lleugeresa extrema»

«Què hi pot haver de més familiar per a un pintor, per a pintors de Montmartre o de Montparnasse, que la seva pipa, el seu tabac, la guitarra penjada damunt del divan o el sífó damunt la tauleta de cafè?» Així s'expressa Picasso a propòsit de la iconografia del cubisme, nascut al bar i a la cuina. Així doncs, és natural que les coses més senzilles de la vida quotidiana entrin en la seva obra: una cullera de veritat per al got d'absenta, una ampolla d'Anís del Mono o bé el rètol d'un restaurant amb allò que s'hi pot prendre: vi, pernil del país o un bon pollastre ben engreixat. Aquests elements de dessacralització de la pintura i l'escultura —l'alimentació i totes les coses i els espais que hi tenen a veure— donen valor a les pràctiques corrents i arrelen l'art de Picasso en el «sabor del que és real».

El Manifest culinari cubofuturista

1 de setembre de 1913: la revolució dels marmitons
En resposta al desafiament de Guillaume Apollinaire
en vigílies de la Gran Guerra de crear una «cuina moderna»
«que seria a l'antic art culinari allò que el cubisme és a l'antiga pintura»,
un tal Jules MAINCAVE, que té taula parada a la capital,
al número 9 de la rue Georges Saché, en ple barri de Montparnasse,
publica, secundat per Lucien Métivet, un estrepitós Manifest,
que declara, en particular:
«Des de fa segles, l'home s'atipa, talment una bèstia.
Encara no hem menjat.
El paladar humà, destinat als plaers exquisits de la taula,
s'ha convertit en un abocador.
Ara és hora de reaccionar contra una situació que, en cas que es perllongui,
amenaça de reduir l'home a la categoria de ruminant».
D'assaltar les «dues formidables Bastilles de la cuina moderna:
les *barreges* i les *aromes*».
En un tres i no res queden enunciats, d'aquesta manera,
els principis essencials del que, seixanta anys més tard,
s'anomenarà la «nova cuina».

Els objectes, segons Picasso, són els vehicles del seu pensament. En un no-res capta la seva capacitat d'evocació. Un cullerot, per la seva forma arrodonida, pot «significar» el cap d'un personatge. En altres ocasions, els coladors fan aquesta funció. El potencial suggeridor de l'objecte segons el context del seu ús permet a Picasso entretenir-se amb el joc de combinacions de la metamorfosi. Pel que fa a les natures mortes, atrapa a l'instant les coses simples: l'esmorzar o el plat de formatge, una costella de xai o un peix amb el seu paper de diari per embolicar. Així afirma la poètica de la vida quotidiana en allò que té de més ordinari.

Els ingredients culinaris i les seves olors, gustos i colors, així com de l'univers domèstic de la cuina, són abundants en els nombrosos poemes i obres de teatre de Picasso. Com que sovint escriu a la taula de la cuina, és d'allò més natural que viandes i paraules es barregin. Tomàquets, pebrots, ous, gaspatxo i xoriço, carxofes i porros formen un conjunt que s'arrela en la quotidianitat domèstica. A *El desig atrapat per la cua*, una obra de teatre escrita en quatre dies durant l'hivern de 1940, la privació d'aliments es transforma en superabundància i es vincula amb l'erotisme. Unes menges apetitoses evoquen la llar feliç i els records d'infantesa; unes d'immenjables i indigestes (sorbet de bacallà fregit o sopa de claus), a «Somni i mentida de Franco», expressen tota la seva aversió per Franco. Aliments i cuina són en Picasso el millor indicador del vincle permanent entre la seva creació i la vida.

Fragments de poemes de Picasso

«Per exemple, en aquesta natura morta hi he posat un manat de porros, no? Doncs vull que a la tela se senti l'olor de porro.»
(29 de juny del 1945)

«ja no puc més d'aquest miracle que és no saber res en aquest món i no haver après sinó a voler les coses i menjar-me-les vives i escoltar el seu adeu».

«la llista de la compra no s'allarga fins a partir d'aquest moment sense la inevitable estona a taula a l'hora de dinar per poder escriure assegut enmig d'hipèrboles barrejades amb el formatge i el tomàquet»
(12 de novembre de 1935)

«fandango d'òlibes escabetx d'espases de pops de mal averany fregall de pèls de coronetes drets al mig de la paella en pilotes sobre el cucurutxo del sorbet de bacallà fregit en la sarna del seu cor de bou»
(15-18 de juny de 1937)

«quina orgia de fanalets dins la paella»
(20 de març de 1938)

«si la vida cuina a la gran sala de festes amb olor de col la seva olla d'esperances»
(3 d'octubre del 1936)

«joc de paràboles diversió de les hipèrboles oli pur d'oliva garantit sense barreja mandarines taronges peres gris blau ceruli verd poma»
(20 de febrer de 1937)

Quan el setembre del 1939 es va declarar la guerra, Picasso estava refugiat a Royan, i s'hi va quedar prop d'un any. Va instal·lar el taller en un pis de la casa Les Voiliers, davant del mar, on pinta el *Cafè de Royan* (datat el 15 d'agost del 1940). El 25 d'agost del 1940 Picasso torna a París, on passarà tota l'ocupació alemanya refugiat al taller de la Rue des Grands-Augustins. Picasso busca les seves referències en temps de guerra, cosa que es plasma en la seva pintura. Elements decoratius, mobles, atuells i aliments, tots ells relacionats amb la cuina, apareixen aquí i allà en les seves natures mortes: gerros i fruiteres, peixos i crustacis, botifarres i carxofes, el ganivet i la forquilla, la taula i la cadira, les estovalles blaves de quadres, la tomaquera del taller. L'aspecte és el d'una mena de can Seixanta en què només menges el que has portat tu. També és l'encarnació d'una abundància fabulosa en temps de penúria, però aquest consum ostentós es mostra com un desafiament a la desgràcia de l'època. «Ves, fins i tot una cassola pot cridar... Tot pot cridar», va comentar Picasso a Pierre Daix.

El bufet de Le Catalan

El 30 de maig del 1943 Picasso va pintar dues versions d'El bufet de Le Catalan. Aquest restaurant, regentat per un català que es deia Arnau, es va convertir en el lloc habitual de menjar de Picasso, que hi va portar alguns dels seus amics, com Georges Hugnet (que en va acabar sent el cronista), Paul i Nusch Éluard, Dora Maar, Pierre Reverdy, Óscar Domínguez, Michel i Zette Leiris, Léon-Paul Fargue, Jacques Prévert, Apel·les Fenosa i d'altres. En un dels últims textos que va escriure abans que els alemanys el detinguessin, Robert Desnos ens proporciona aquest comentari colpidor i il·luminador de Picasso: «Feia mesos que anava a dinar a Le Catalan, i feia mesos que hi mirava el bufet sense pensar en res sinó en el fet que era un bufet. Un dia vaig decidir fer-ne un quadre, i el vaig fer. L'endemà, quan vaig arribar [al restaurant], el bufet no hi era, i el lloc que ocupava era buit. Devia apropiar-me'n sense adonar-me'n mentre el pintava.» Quan Picasso desitja un objecte, se n'apodera, l'arrenca del seu entorn; se n'alimenta, se l'empassa i l'incorpora a l'espai de la tela. Aquest objecte recreat, paït i cuinat existeix de nou, i aquesta vegada per obra del pinzell.

La cuina

Picasso va representar sovint l'espai de la cuina, allà on es menja i on s'allotgen els records d'infantesa. Aquí suggereix mitjançant signes (plats, ocells en una gàbia, dona-flor...) l'univers domèstic de la seva cuina. Cadires i taules s'han convertit en ideogrames. L'espai rep un tractament en corbes mitjançant línies que són escriptures cal·ligràfiques. Tot jugant amb la buidor i la plenitud, fa que la cuina perdi el seu ancoratge espacial, que esdevé escriptura. Els plats de ceràmica que guarneixen les parets suggereixen l'espai de la cuina actual i permeten condensar en el seu esperit la de la seva infantesa a Màlaga. Els colors grisencs tenen a veure amb la imatge un pèl borrosa del seu record.

Rebuts

El contingut del cistell d'anar a mercat de Picasso coincideix en bona part amb el que trobem en la seva pintura o els seus escrits. A l'arxiu del Musée Picasso de París hi ha un aplec de llistes de l'adroguer, del formatger i del carnisser que ens proporcionen una idea dels aliments senzills que devia contenir el cistell d'anar a comprar de l'artista. Alguna vegada, poc sovint, hi apareixen productes gastronòmics (foie-gras, anguiles fumades), mentre que hi ha molta verdura (porro, patata, enciam, espinacs, julivert, escarola, tomàquet, mongeta tendra, pèsols, créixens), fruita (cireres, préssecs, plàtans, raïm), carn (cuixa de xai, tall rodó o pollastre), mel i gelea reial, formatge, olives, mantega i llimones. El gran nombre de notes on s'indiquen 30 dies de llet i 30 dies de 4 ous demostra que en consumia diàriament. És el mateix cas del detall del lliurament diari del pa (barres i pa de motllo). De beguda alcohòlica no n'hi ha gaire (vi i cervesa), en contrast amb l'aigua mineral, que encarregava en quantitat.

Les sípies, les morenes, les garotes, els pops...

Capturen els centaures amb cadenes d'algues.

Les llimones emergeixen de l'escuma.

Venus adormida puja fins al mercat.

Compra formatge de cabra, oli, pa i vi.

— Rafael Alberti. «Picasso Antibes La Joie de vivre»

Terra, aigua i foc són els ingredients imprescindibles de la cuina i de la ceràmica, activitats lligades a l'origen de la humanitat. El 1946 Picasso visità el taller de ceràmica Madoura, a Vallauris, propietat de Suzanne i Georges Ramié. L'any següent hi tornà amb uns projectes modestos. Fou l'inici del Picasso ceramista.

Es va prendre molt seriosament la nova activitat artística i va assimilar les complexes tècniques d'aquest art. En la ceràmica, com en la cuina, els ingredients, els condiments i la cocció en són la base. La relació entre ells és el que marca la qualitat dels plats de ceràmica, en què la cuina també és ben present: sardines, llenguado, ous ferrats, salsitxes...

[Picasso] acabava de filetejar un llenguado à la meunière amb una precisió quasi quirúrgica, i va agafar l'espina per escurar-la.

Semblava que toqués l'harmònica; i vaig fer-li aquesta fotografia sense importar-me que tingués la mirada perduda [...].

Encabat

Picasso va deixar l'espina al plat, va anar-se'n pel corredor d'entrada de la casa i va tornar amb un fragment d'argila de terrisser tendra. S'havia menjat el llenguado, però pensava immortalitzar-ne l'espina.*

David Douglas Duncan

«Quan veig el *Déjeuner sur l'herbe* de Manet, em dic: *Dolors per a més tard*.» Així s'expressa Picasso, que manté amb el treball de Manet un diàleg permanent. L'artista renova paral·lelament el seu interès per l'aire lliure, sigui al camp o a la vora del mar. Menjar a l'aire lliure no deixa de recordar a Picasso la vida senzilla del camp: el de l'Espanya que es manté en el seu record o el del migdia francès, on viu. Els aliments presents al quadre en primer pla recorden que menjar és una necessitat vital del cos. Picasso, sense sublimar-los, els situa al cor de la natura. Així és com el dinar campestre es fa expressió de l'alegria de viure.

Picasso estimà el gravat i la litografia. No en va, va dedicar setanta anys de la seva vida a les arts gràfiques.

En entrar en el món de les impressions originals, Picasso deixà de ser un artista autònom que creava amb immediatesa per integrar-se en un procés laboriós, amb una successió de tasques definida i uns temps que calia respectar.

En aquest art les seves creacions s'integraven en un procés de treball col·laboratiu que presentava una jerarquia inamovible, en la qual Picasso ocupava el primer lloc. L'artista solia delegar les fases tècniques de la preparació o de la impressió als artesans dels tallers, però no acceptava cap intervenció que alterés la seva obra.

Va treballar les tècniques de gravat i d'estampació tradicionals. En el decurs del procés creatiu, el gravador explorava els procediments, les receptes químiques i les operacions necessàries i feia reinvents constants. La seva obra gràfica va començar essent un tempteig per convertir-se, en moltes ocasions, en una reinvenió. El Picasso gràfic, com el cuiner, experimentava constantment. De les seves recerques neixen receptes particulars en algunes de les tècniques que va treballar, com per exemple el gravat sobre linòleum.

**SALA
MECA**

**EL PASSEIG
DE PICASSO**

El passeig de Picasso, de Jacques Prévert, recitat per Yves Montand sobre una poma pintada per Picasso.

Damunt d'un plat ben rodó de porcellana real
posa una poma
Cara a cara amb ella
un pintor de la realitat
intenta pintar en va
la poma tal i com és
però
no es deixa pas fer
la poma
ella té alguna cosa a dir
i uns quants trucs en el seu sac de pomes
la poma
i mi-te-la com tomba
en un plat real
astutament sobre si mateixa
suaument sense moure's
i com un duc de Guisa que adopta la guisa d'un llum de gas
perquè malgrat tot en volen fer el retrat
la poma es disfressa amb boniques remors disfressades
i aleshores
el pintor de la realitat
es comença a adonar
que totes les aparences de la poma s'han posat contra ell
i
com el malaurat indigent
com el pobre necessitat que es troba de sobte a mercè de qualsevol
associació benefactora i caritativa i temible de beneficència de caritat i de temibilitat
el malaurat pintor de la realitat
es troba de sobte que aleshores és la trista proa
d'una multitud innumerable d'associacions d'idees
I la poma en tombar-se evoca la pomera
el Paradís terrestre i Eva i també Adam
la regadora l'emparat Parmentier l'escala
el Canadà les Hespèrides la Normandia les reinetes i les api
la serp del Joc de Pilota el jurament del Suc de Poma
i el pecat original
i els orígens de l'art
i Suïssa amb Guillem Tell
i fins i tot Isaac Newton
diverses vegades reconegut a l'Exposició de la Gravitació Universal
i el pintor estordit
perd de vista el seu model
i s'adorn
I aleshores Picasso
que passava per allà com passa arreu
cada dia com a casa
veu el plat i la poma i el pintor adormit
Quina idea pintar una poma
diu Picasso
i Picasso es menja la poma
i la poma li diu Gràcies
i Picasso trenca el plat
i se'n va tot somrient
i el pintor arrencat del somni
com una dent
es troba tot sol davant la tela inacabada
i al bell mig de la vaixel·la esbotzada
les llavors aterridores de la realitat.

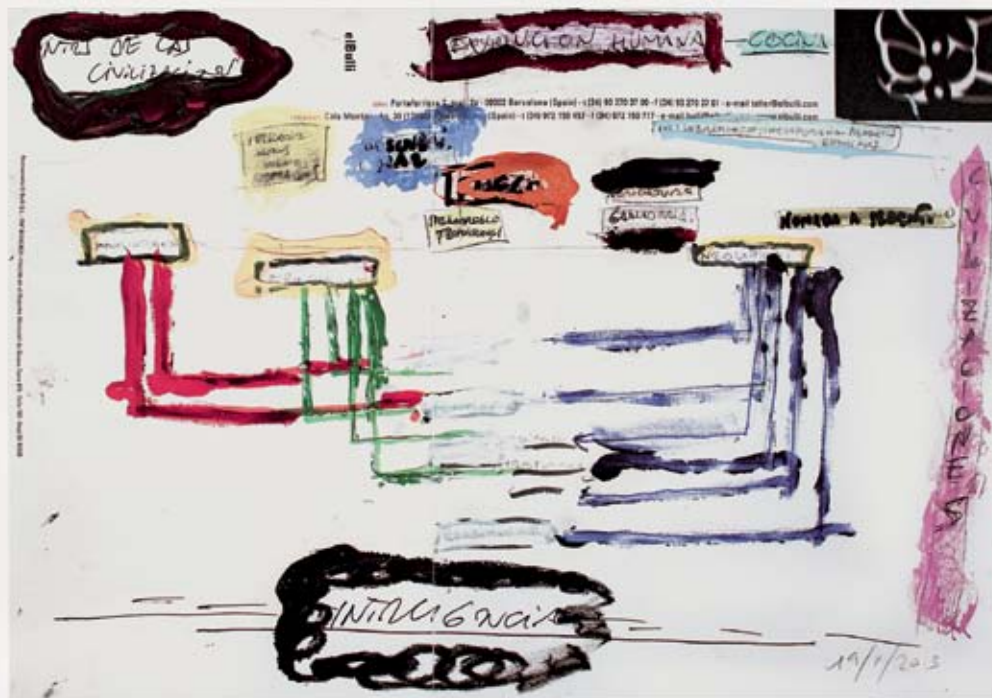
— Jacques Prévert



212

EL NEOLÍTIC
QUE ES MENJAVAT COM ES CUNYAVAT

213



Un gràfic molt senzill que ja és molt complex

1 Ferran Adrià *Teoria de l'evolució culinària* 2013 Publicat al llibre *Com va començar la cuina. Teoria de l'evolució culinària*. Barcelona, Bullipèdia/ CaixaBank, 2015, p. 200-201 i 212-213 © arxiu-elBullifoundation / Pepo Segura © arxiu-elBullifoundation / Pepo Segura

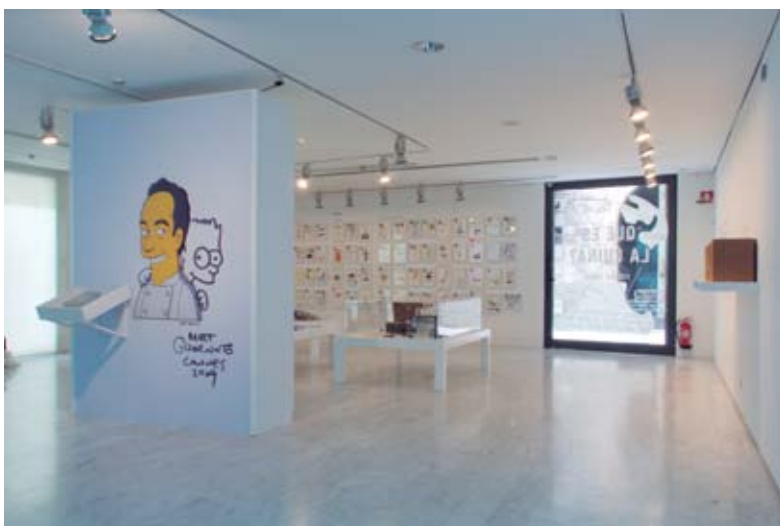
2 Exposició Què és la cuina? de Ferran Adrià a la Sala Mauri del Museu Picasso. Fotografia: Diego Bustamante.

El nou espai dedicat a l'art contemporani que va inaugurar el Museu Picasso l'any passat (la sala Mauri) acull una intervenció de Ferran Adrià amb motiu de l'exposició.

Què és la cuina?

En ocasió de l'exposició *La cuina de Picasso*, Ferran Adrià formula la pregunta *Què és cuinar?*, convençut que la resposta pot revelar algunes qüestions essencials de l'ésser humà com a ésser creatiu. Per aquest motiu la sala està presidida per un text de Picasso en què explica per què data tota la seva producció: per facilitar el sorgiment d'una ciència que prengui com a fonament la creativitat. Aquest és l'afany de l'equip d'*elBulli*, que, després de tancar el restaurant l'any 2011, s'ha dedicat fins ara a la cuina d'idees, i ha elaborat una metodologia, anomenada *Sapiens*, que serveix per comprendre i poder crear, en qualsevol àmbit o sector. Algunes de les fites *Sapiens* aplicades a la restauració gastronòmica s'allotgen en aquesta sala, des del *Catàleg raonat d'elBulli* amb els seus 1.846 plats fins al carrusel del sistema funcional del cuinar en les seves tres dimensions: creativa, reproductiva i experiencial. El carrusel presenta diagrames de flux, que són els que connecten aquests tres aspectes i atorguen al comensal un poder creatiu afí al cuinar. Els dibuixos d'Adrià apareixen com a dispositius plàstics de pensament gastronòmic que reflexionen sobre el coneixement de l'ésser humà des de la pregunta que dona títol a la sala, la resposta de la qual ens revela la màgia que alimenta alguns gestos quotidians.

Exposició de Ferran Adrià a la sala Mauri



03

**ACTIVITATS
LA CUINA
DE PICASSO**

TERTÚLIES

GASTROARTÍSTIQUES

Tertúlies en restaurants de l'època picassiana i espais vinculats a l'exposició, moderades per Elisenda Camps.

Dimarts 05/06/18, a les 18.30 h

En femení

A quins reptes i dificultat s'enfronten les dones en àmbits professionals tradicionalment dominats per homes?

- Restaurant 7 Portes
Passeig d'Isabel II, 14
- Convidades: Carme Ruscaldeda, restauradora; Ada Parellada, restauradora; Pilar Talavera, artista, i Àngels Margarit, ballarina i coreògrafa.

Dimarts 12/06/18, a les 18.30 h

Gastronomia i paraula

Una aproximació a l'extensió literària de les arts culinàries i les seves interaccions.

- Restaurant 4 Gats
Carrer Montsió, 3 bis.
- Convidats: Cristina Jolonch, periodista; Abigail Monells, gestora cultural i poeta, i Toni Massanés, periodista.

Dimarts 19/06/18, a les 18.30 h

Ciència i gastronomia

Quan la química i la física s'aproximen al paladar.

- Museu Picasso
Plaça Sabartés 1
- Convidats: David Casacuberta, professor de Lògica i Filosofia de la Ciència, UAB; Marco Bellonzi, artista digital, i Josep Perelló, professor de Física de la Matèria Condensada, UB.

Dimarts 26/06/18, a les 18.30 h

Gastroart

Vincles, confluències i exploracions entre les dues disciplines.

- Hotel Mandarin Oriental
Passeig de Gràcia, 38-40
- Convidats: Christian Escribà, pastisser; David Ymberson, artista, i Joan M. Minguet, historiador de l'art.

Per assistir a les sessions cal reserva prèvia.

museupicasso_reserves@bcn.cat

CONFERÈNCIES I VISITES

GUIADES ESPECIALS

Dijous 31/05/18, a les 19.00 h

Devorar la cultura

Conversa oberta entre Ferran Adrià, president d'elBulliFoundation; Emmanuel Guigon, director del Museu Picasso de Barcelona i co-comissari de l'exposició, i Jèssica Jaques, historiadora de l'art.

- Museu Picasso, Barcelona
Sala d'actes
Plaça Sabartés, 1
- Amb reserva prèvia
museupicasso_reserves@bcn.cat

VISITES SENSORIALS

Dijous, 7 i 21 de juny, a les 21.30 h

Ferran Adrià amb Emmanuel Guigon: La cuina de Picasso a partir del gust

Ferran Adrià, president d'elBulliFoundation, ens proposa una visita personal a l'exposició en què ens parlarà d'aquelles obres picassianes que es vinculen directament al seu univers gastrocultural, i compartirà les seves experiències i processos amb Emmanuel Guigon, director del Museu Picasso i co-comissari de la mostra.

- Museu Picasso, Barcelona
Sala d'exposicions temporals
Pati Finestres
Carrer Montcada, 23
- Amb reserva prèvia
museupicasso_reserves@bcn.cat

TEATRE: POL LÓPEZ REINTERPRETA PICASSO

Dijous, 21 i 28 de juny, 5 i 12 de juliol, a les 19.00 h

Tros i trossos d'obra famèlica de Pol López

Intervenció teatral basada en l'obra *El desig atrapat per la cua* de Pablo Picasso, a l'exposició d'una cosa i Pol López també.

Posar el cap dins de la gana com la vaca suca el morro dins d'un com i se sacia la molt gorda i molt preciosa. (Un com és el que es coneix com un abrevadero en castellà). Que bé que hi hagin uns parèntesis en aquest text; dona

ganes d'agafar-los i fer-los servir d'escuradents (que en grec es diu odontoglifides) i picar totes aquestes lletres i endrapar-les, fotre-se-les totes com una balena es beu d'una tirada un porró sencer de plàncton. La fam, el fred, el desig... Pol López s'enfronta a l'univers picassià de la poesia descarnada i automàtica de l'obra teatral *El desig* agafat per la cua, i ens en fa una interpretació al bell mig de l'exposició. En aquesta intervenció, que és una interferència alhora que una aportació a l'exposició, les paraules de Picasso agafen valor d'obra pictòrica i el seu univers visual es tradueix en so i gest.

- Museu Picasso, Barcelona
Vestíbul de l'exposició temporal
Carrer Montcada, 23
- Entrada gratuïta amb l'entrada a l'exposició

DÉJEUNER SUR L'HERBE: PROPOSTES PERFORMATIVES ENTORN DE L'ART CONTEMPORANI I LA GASTRONOMIA

Com s'explora la relació entre gastronomia i art? Entre el fet social de menjar i els rituals que comporta? Com es vinculen el plaer i la estètica? I és l'art tan necessari per l'esperit humà com ho és la necessitat de nodrir-se per al cos? Per examinar aquestes i altres incògnites des d'una perspectiva contemporània, hem demanat a diversos col·lectius que ens proposin una sèrie d'activitats que tractin aquests interrogants des d'angles molt diversos.

Dimecres 04/07/18, a les 19.00 h

Futuræ Radices: un cas d'estudi, a càrrec de Gulalab

Conferència sobre el moviment neo-gastro-art Futuræ Radices: el seu origen confús, el seu manifest controvertit i l'anàlisi de les obres més épatants dels membres més destacats. Gulalab (<http://www.gulalab.org/>) és un projecte multidisciplinari en què convergeix l'art, la ciència i la gastronomia. Des d'aquest espai s'analitza i experimenta l'estreta relació entre la gastronomia i altres matèries com ara l'art sonor, la intel·ligència artificial, l'arquitectura o la poesia.

- Museu Picasso, Barcelona
Sala d'actes
Plaça Jaume Sabartés, 1
- Activitat gratuïta
Aforament limitat

Dimecres 11/07/18, a les 19.00 h

**Ágape Insípido,
de Vera Livia García**

Una experiència perfo-degustativa que proposa un viatge d'allò insípid a allò sàpid a través dels sentits, en el qual els convidats n'esdevenen protagonistes. Aquest projecte, que reuneix professionals de diferents disciplines, s'origina a partir de la noció «insípid» desenvolupada pel sinòleg i filòsof francès François Jullien. A la cultura xinesa, allò insípid posseeix valor i a través de l'art esdevé una experiència: és allò indeferenciat, que té a veure amb la desafecció i els estats contemplatius, un estat en el qual tot és possible i tot està en potència.

Concepte i amfitriona: Vera Livia García <https://www.veraliviagarcia.com>
Disseny del tast: Oriol Castro (cap de cuina de elBulli, cap de cuina de Disfrutar).

Ambient sonor: Alessandro Olla
Col·laboració en la investigació: Jèssica Jaques Pi
Durada: 30 minuts

- Museu Picasso, Barcelona
Vestíbul de l'exposició
Carrer Montcada, 23
- Amb reserva prèvia
museupicasso_reserves@bcn.cat

Dimecres 18/07/18, a les 19.00 h

**Poesia Visual Culinària,
de David Ymberton**

De ben petit, Ymberton es va intoxicar en beure una poció que preparava acuradament: en un got. Hi posava oli, pasta de dents, vinagre, sal, pintura i Avecrem. Era un índex del que havia de passar, uns anys després, amb l'acció Poesia Visual Culinària (Premi Nacional d'Accions Artístiques 1999, Vespella de Gaià). Aquesta consisteix a cuinar un plat en què, en els aliments utilitzats, no hi ha relació entre continent i contingut.

- Museu Picasso, Barcelona
Sala d'actes
Plaça Jaume Sabartés, 1
- Activitat gratuïta
Aforament limitat

CICLE DE CONFERÈNCIES

Dijous 13/09/18, a les 19.00 h

La cuina barcelonina de Picasso

Claustre Rafart, comissària de la col·lecció del Museu Picasso i co-comissària de l'exposició

Dijous 20/09/18, a les 19.00 h

La cuina de Joan Miró

Victòria Combalia, historiadora de l'art

Dijous 27/09/18, a les 19.00 h

«Picasso a la cuina»

Androula Michael, historiadora de l'art i co-comissària de l'exposició

- Totes les activitats
- Museu Picasso, Barcelona
Sala d'actes
Plaça Jaume Sabartés, 1
 - Activitats gratuïtes
Aforament limitat

**ACTIVITATS FAMILIARS
I INFANTILS**

Tots els dissabtes de juny i setembre, a les 17.00 h

Plat a taula

Visita-taller familiar

Amb molts colors, Picasso pintava les viandes, la cuina, el plat a taula... Nosaltres visitarem l'exposició i després farem com ell; decorarem la nostra taula d'una manera ben especial, i sense colors! Aquest taller es basa en una proposta de l'escola d'expressió plàstica Traç. El taller es va realitzar durant la celebració de la Festa del dibuix l'any 2012 amb el títol El gran àpat.

- Museu Picasso, Barcelona
Sala d'exposicions temporals
Pati Finestres
Carrer Montcada, 23
- Preu: 3 € per persona
Amb reserva prèvia
museupicasso_reserves@bcn.cat

CLOENDA DE L'EXPOSICIÓ

Diumenge 30/09/18, a les 12.30 h

Vegetable Orchestra

Concert/vermut en què les verdures i altres vegetals es transformen en instruments comestibles. Música saborosa per acomiadar l'exposició més llaminera de l'any!

La Vegetable Orchestra és una orquestra única al món: tots els seus instruments estan fets amb verdures fresques. La utilització de diversos instruments vegetals modificats crea un univers sonor musical i estèticament únic. Fundada el 1998 i amb seu a Viena, l'Orquestra Vegetal no té límits musicals. Música contemporània, pistes de house, orientades a ritmes, electrònica experimental, jazz, noise, dub.... L'abast musical del conjunt s'expandeix de forma constant.

- Plaça Jaume Sabartés, 1
- Activitat gratuïta
Aforament limitat

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]



Museu Picasso
Montcada, 15-23
08003 Barcelona

Compra l'entrada en línia
www.museupicasso.bcn.cat
@MuseuPicasso
#PicassoCuina
  



Picasso-Méditerranée
una iniciativa del
Musée national Picasso-Paris