

# Studio Olafur Eliasson : En cuisine

Olafur Eliasson  
Avant-propos d'Alice Waters



39,95€ - Parution : mai 2016



Extension de couverts de Quynh Vantu, Grey Sheep, 2011. Photo : María del Pilar García Ayensa / Studio Olafur Eliasson © Institut d'expérimentations spaciales, Berlin.

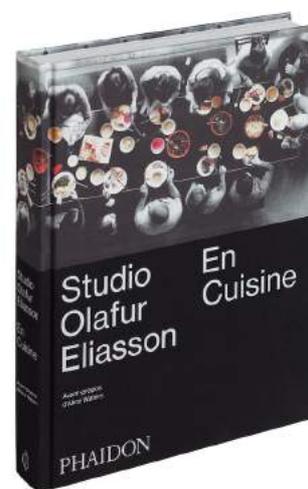
À Berlin, le studio de Olafur Eliasson, l'artiste contemporain mondialement reconnu, est un véritable laboratoire créatif qui rassemble des architectes, des artisans, des techniciens, des historiens de l'art, des archivistes, des web designers, des designers graphiques, des réalisateurs, des personnels administratifs et une cuisine qui trône au centre du bâtiment. Chaque jour les 90 collaborateurs du studio se réunissent pour partager un déjeuner simple, convivial, biologique, participatif, durable qui ouvre l'appétit et les esprits. Préparés par l'équipe à ses débuts, il y a 13 ans, par une équipe de chefs aujourd'hui, les repas intègrent le processus créatif du studio et nourrissent la réflexion de tous. *Studio Olafur Eliasson : En cuisine* raconte en textes, en images et en recettes cette aventure passionnante.

*Studio Olafur Eliasson : En cuisine* est à la fois un livre de recettes à l'usage de tous et un portrait du studio d'Olafur Eliasson. Côté nourriture terrestre, l'ouvrage propose 100 recettes végétariennes préparées avec des produits biologiques commandés auprès de fournisseurs sélectionnés ou de légumes cultivés dans le potager installé sur le toit du bâtiment. Alice Waters, pionnière américaine de la cuisine bio et qui a visité le studio à de nombreuses reprises, signe l'avant-propos de l'ouvrage et souligne la spécificité de cette cuisine, de ce moment : « Ce qui me fascine le plus, c'est la manière dont Olafur est parvenu à faire de ce rituel convivial quotidien un élément central de l'écosystème de son studio. ». Un écosystème convivial en perpétuel mouvement, qui invente à chaque seconde, qui réfléchit à l'interaction entre l'homme et son environnement, qui invite des artistes, des chefs, des scientifiques à partager ce repas où tout le monde se parle. Des projets y naissent, des plats s'y inventent.

Contact : Caroline Bourrus  
Email : [cb@carolinebourrus.com](mailto:cb@carolinebourrus.com)  
Téléphone : +33 (0)6 12 21 55 00

**Parution** : mai 2016  
**Prix** : 39,95€  
**Reliure** : Relié  
**Pagination** : 368 pages  
**Illustrations** : 500 couleur  
**Format** : 190 x 255 mm  
**ISBN** : 978 0 7148 7236 0

**Phaidon**  
Facebook : Phaidon Paris  
Twitter : @phaidon  
Instagram : @phaidonsnaps  
Youtube : phaidonpress



CHÂTEAU DE VERSAILLES

**Olafur Eliasson,**  
**artiste invité du Château**  
**de Versailles**

Juin à novembre 2016  
[www.chateauversailles.fr](http://www.chateauversailles.fr)

# Studio Olafur Eliasson : En cuisine

Olafur Eliasson  
Avant-propos d'Alice Waters



39,95€ - Parution: mai 2016

La philosophie de cette cuisine, Olafur Eliasson la présente dans son introduction qu'il a appelée comme un commandement à vivre « Manger, créer, travailler ». Le programme est donné mais en se donnant le temps. « Cuisiner, c'est prendre soin des autres. C'est un signe de générosité et d'hospitalité qui crée du lien, enrichit les relations et traduit des pensées en plats. La cuisine est une histoire de don et de partage. Quand nous cuisinons, nous utilisons le monde tout en le produisant. En mangeant, nous participons à cet univers en faisant entrer de la lumière dans notre corps. ». Pour réaliser cette pensée en plats consommables, Olafur a fait appel à différents chefs-artistes au fil des années. Après une période où les repas étaient préparés par l'équipe, Olafur invite l'artiste, activiste culinaire et chef, Asako Iwama, a rejoindre le studio ; arrivera ensuite Lauren Maurer, qui dirige aujourd'hui la cuisine avec Christine Bopp, Montse Torredà Martí et Nora Wulff. De nombreux chefs, dont Victoria Eliasdóttir, chef culinaire et sœur d'Eliasson, René Redzepi et Angelo Garro passent par le studio et partagent idées et expériences nouvelles.

L'ouvrage est divisé en 9 chapitres – studio, corps, végétaux, graines, micro organismes, ADN, minéraux, univers – qui sont nourris de textes et de recettes sur le thème traité. Les contributions des scientifiques, artistes, écrivains ou auteurs sont à la fois poétiques, informatives ou philosophiques, et distillent comme un goutte-à-goutte parfait, une partie des secrets de création de cet artiste majeur. Ces contributions montrent l'importance de l'acte de nourriture dans son œuvre et dans la vie du studio. Les nombreux événements artistiques, organisés notamment en collaboration avec l'Institut d'expérimentations spatiales (Institut für Raumexperimente), qui ont eu lieu au studio et durant lesquels la cuisine est intégrée au projet, sont également relatés dans le détail de ces chapitres. Pour exemple, lors du *Life is space 3* (les *Life is space* sont des journées de réflexion thématiques) sur le thème de la relativité de la lumière et de la couleur, les chefs ont étudié comment les couleurs entrent dans notre corps par le biais de la nourriture. En 2011, la galerie du studio accueillait l'exposition, *Grey Sheep*, une proposition à partir d'expérimentations réalisées avec le goût, la forme, la couleur et l'espace. Les participants étaient invités à se nourrir les uns les autres à l'aide de couverts d'une longueur absurde. D'autres projets sont à découvrir dans l'ouvrage.

Les 500 photographies noir et blanc dont seuls les aliments et plats ont été colorisés traduisent avec une grande force esthétique la diversité des activités et l'énergie créative qui animent le studio en montrant les individus, les plats, les produits, le jardin sur le toit et les expériences culinaires. Les origines géographiques diverses des cuisiniers et collaborateurs ont produit une cuisine aux influences et saveurs variées : de l'Italie à la France en passant par le Japon, l'Inde, le Sri Lanka ou l'Islande.

**« En Cuisine célèbre les différentes connexions entre les humains, les aliments et le soleil en tant que système d'échanges énergétiques : cette écologie implique de donner et de recevoir. »**

Olafur Eliasson,  
in « Manger, créer, travailler »



Photo : María del Pilar García Ayensa  
©Studio Olafur Eliasson

**« Olafur nous invite à prendre notre temps et je sens qu'avec ce livre il va nous y aider. Il va nous aider aussi à revenir à nos sensations. »**

Alice Waters, avant-propos

# Studio Olafur Eliasson : En cuisine

Olafur Eliasson  
Avant-propos d'Alice Waters

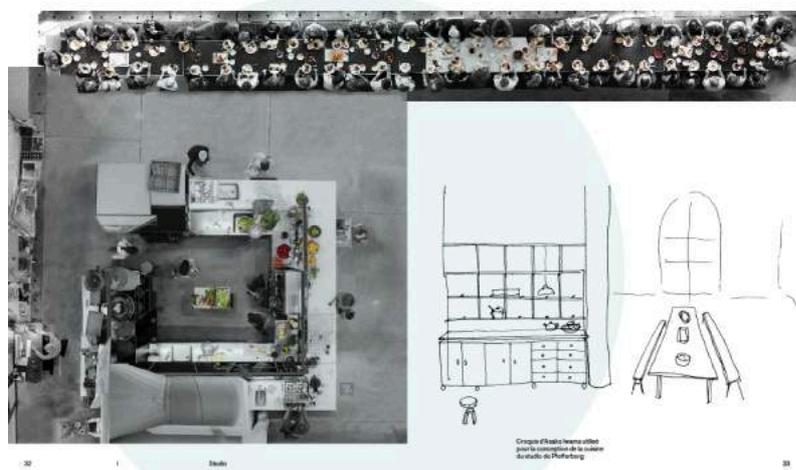


39,95€ - Parution : mai 2016

Parmi les nombreuses recettes originales ou adaptées proposées, les « Baozi » (sorte de gros raviolis chinois) de Zhang Wei, la « Soupe blanche hivernale de légumes-racines à la sauge », la « Salade de pois chiches acidulée », la « Salade de lentilles beluga au fenouil », le « Risotto de kale noir aux champignons et au romarin » ou le « Risotto de chou frisé toscan aux champignons et romarin », les « Courgettes farcies à la ricotta et à la marjolaine », les « Falafels et houmous », « La pluie après les nuages (betteraves, kale et riz complet aux oignons frits) » ou les fameux « Cookies au chocolat et noisettes » et le « Flan au caramel ».

*Studio Olafur Eliasson : En cuisine* est un ouvrage unique, un manuel de création culinaire d'un nouveau genre, généreux et simple, porté par les préoccupations essentielles du partage et du développement durable.

**Olafur Eliasson (né en 1967)** est un artiste danois d'origine islandaise. Son œuvre s'étend des installations à la sculpture, de la photographie au cinéma, en passant par l'architecture. Il est particulièrement connu pour son installation *The Weather Project* exposée à la Tate Modern en 2003 et communément appelée « le soleil ». Ses préoccupations environnementales se reflètent régulièrement dans son travail, comme dans son projet au long cours, *Little Sun*, qui permet de fournir des panneaux solaires aux habitants des zones dépourvues de réseau ; mais aussi plus récemment avec *Ice Watch*, projet réalisé avec Minik Rosing et exposé à Paris pendant la Conférence des Nations Unies sur le Climat à Paris en 2015. Son travail a été exposé dans des institutions comme le MoMA à New York, la Tate Modern à Londres, la fondation Louis-Vuitton à Paris ainsi qu'à la Biennale de Venise. Il vit et travaille entre Copenhague et Berlin.



## CONTRIBUTEURS

**Alice Waters** est chef cuisinier, fondatrice et propriétaire de Chez Panisse, à Berkeley, en Californie. Pour cette pionnière de la gastronomie américaine, il faut cuisiner avec des produits de saison, les meilleurs et les plus frais, cultivés localement et de manière raisonnée. Elle a rédigé le livre de cuisine à succès *The Art of Simple Food* ainsi que d'autres ouvrages marquants.

## STUDIO OLAFUR ELIASSON

olafureliasson.net  
studiootherspaces.net  
littlesun.com  
raumexperimente.net  
Facebook : /Studiolafureliasson  
Twitter : @olafureliasson  
Instagram : @studiolafureliasson;  
@soe\_kitchen



María del Pilar García Ayensa ©Studio Olafur Eliasson

## À PROPOS DE PHAIDON

Depuis 1923, Phaidon a publié plus de 1 500 titres qui mettent en lumière le travail créatif de personnalités qui innovent dans les domaines de l'art, de l'architecture, du design, de la photographie, du cinéma, des voyages, de la cuisine et des livres pour enfants.