



# 33

1. Miralda ! «Une vie d'artiste» (1981)
  2. Dix ans sont passés: le Mont-Serré donne sur la Terrasse (1991)
- Pierre Restany**

# 33

1. Miralda ! «Une vie d'artiste» (1981)

2. Dix ans sont passés: le Mont-Serré  
donne sur la Terrasse (1991)

**Pierre Restany**

## **Contenu**

Miralda ! «Une vie d'artiste» (1981) 05

Dix ans sont passés: le Mont-Serré donne sur la Terrasse (1991) 26

Autres titres 39

Colophon 43

À propos de l'auteur 44

Quaderns portàtils 44

## Miralda ! « Une vie d'artiste »

Je ne sais vraiment pas par où commencer cette « vie d'artiste ». Je dois raconter une histoire que je trouve belle (comme toutes les histoires) mais que je dois hélas raconter à des grandes personnes qui ont perdu la fraîcheur de l'enfance, le goût du merveilleux et le sens de la fête.

Il était une fois précisément un petit catalan qui avait grandi jusqu'à atteindre l'âge de 33 ans en 1975 tout en conservant intacts en lui la fraîcheur de l'enfance, le goût du merveilleux quotidien et le sens de la fête.

Pas possible, me direz-vous, c'est un demeuré ou une *mariposa*. La vie est une source d'expériences, une école du caractère, une constante épreuve du réel. On y perd vite ses illusions. Le merveilleux n'existe qu'à l'état du rêve et on ne peut pas rêver tous les jours 24 heures sur 24.

### Une vie d'artiste ! Et catalan de surcroît...

D'ailleurs il faut se méfier des catalans. C'est un mélange bizarre de phéniciens, d'arabes, de juifs et de wisigoths qui s'obstinent à vouloir parler une langue latine à eux et préserver une culture originale qui n'est que l'expression de leur mauvaise conscience alors que la colonisation castillane leur offrait l'occasion unique de se fondre dans le creuset universel de l'*hispanidad*.

Eh bien malgré tout, les choses étant ce qu'elles sont (mes respects, mon général, comment va votre cénotaphe austère) je vais tenter de vous raconter la belle histoire de Miralda, prénom Antoni né à Terrassa (Barcelone) en octobre 1942. Il est né plus catalan que nature, comme le sont nés avant lui Gaudí, Miró, Dalí, Tàpies. Il est né dans une ville naturellement kitsch mais qui a décidé d'oublier qu'elle était kitsch. Si Barcelone a trahi sa vocation, Miralda l'a reprise entièrement à son compte : il est resté naturellement kitsch dans ses trois peaux, l'épiderme, le vêtement et l'ambiance. C'est peut-être sans doute ce virus génétique du kitsch qui a déterminé

son destin et qui a fait de lui un cannibale sobre et lucide, un parfait gourou de la grande bouffe, un accélérateur de catalyse en tous genres vitaux, culinaires, chromatiques, architecturaux, un doux agitateur du conformisme, un metteur en scène de la métamorphose permanente.

Du noir de jais profond des yeux taillés en amande coule le miel de regard : du sucre et de la complicité. Mais qu'on ne s'y trompe pas ! Ce regard que Miralda jette sur le monde n'est vraiment pas tout à fait celui du danseur andalou. Il est tour à tour éperdu, ébloui, chaleureux, ironique, critique, proche et distant. Tour à tour et tout à la fois : il y a dans ce regard la charge révolutionnaire d'un laboratoire mental hautement poétique, le cerveau d'Antoni.

Le cerveau d'Antoni a été touché par la grâce imaginative. Il défait avec autant de grâce que de précision ce que les autres font avec effort et sans joie. Et le résultat c'est de la fête, encore de la fête, toujours de la fête. Dans le cerveau d'Antoni idées et inventions se trémoussent sans trêve au rythme d'une incessante sardane.

1962 : A.M. interrompt les études techniques supérieures que son père, dessinateur de tissus, l'avait poussé à entreprendre à l'École du Textile de Terrassa. Les amateurs de documents chercheront en vain le récépissé de son diplôme dans les archives de l'école. Laissez pisser le récépissé. En revanche, certains de ses camarades de classe ou de chambrée risquent de se souvenir de lui comme d'un excellent milicien universitaire, d'un sergent appliqué, d'un bon officier de réserve.

### Et soudain ce solide soudard est devenu soldeur de soldats

1962-1965-1966 : Service militaire en trois étapes.

50.000 *pesetas* en 1962 : le montant de la bourse de la Diputació de Barcelone obtenu par A.M. pour s'inscrire au (mythique) Centre International d'Études Pédagogiques de Sèvres. Il apprend à démonter les photomontages, ce qui lui vaut en 1964 d'être engagé au journal *Elle* par Peter Knapp qui fait de lui un photographe de mode professionnel. Durant toute cette période Paris sera son point d'attache avec quelques excursions-incursions à Londres et les retours obligatoires au pays natal.

La vie de caserne lui inspire des croquis du soldat, dans toute la gamme géométrique des postures fonctionnelles et avantageuses : assis-debout-couché-garde à vous-repos. Les croquis pris pendant les cours d'instruction seront la base des frottages et des dessins

exposés à Paris (IV Biennale) et par deux fois à Londres (New Art Center, 1965 - ICA, Dover Street, 1966).

En décembre 1966, libéré de ses obligations militaires, il s'installe définitivement à Paris.

### 1967 : C'est la quille et en même temps les soldes de la solde

Les croquis prennent une troisième dimension. Les premiers tableaux tables marquent le début de l'invasion des petits soldats en plastique blanc. Non content de les répandre un peu partout sur des meubles ou des objets usuels, Miralda solde chez Zunini ses bataillons lilliputiens, il les passe à la lessiveuse Hoover. Voilà ce que j'en ai dit un peu plus tard, en janvier 1971, lorsque la Galleria del Naviglio à Milan lui a consacré sa 566<sup>ème</sup> exposition :

« Quand il était en garnison à Huesca, sur une autre planète, dans le paysage lunaire de l'Aragon, le sergent Antonio Miralda se doutait-il que le service militaire allait marquer pour toujours sa vision du monde des hommes et des choses ? Les croquis hâtifs de 1962 étaient le germe de la série des grands dessins exposés en 1965 à Londres et surtout le début de la grande invasion des petits soldats en plastique qui depuis quatre ans se sont répandus un peu partout sur des chaises, des tables, des armoires, des damiers, des colonnes, des statues.

« Aujourd'hui, le sous-lieutenant d'infanterie de réserve Miralda a bien mérité de l'armée. Il a gagné d'enivrantes batailles en chambre, relevé la garde sur un mouchoir de poche, fait évoluer les divisions sur un tourne-disque. Dans cette école de guerre miniature qu'est son atelier parisien, il a monté et démonté tous les mécanismes, tous les règlements de la discipline militaire. Dino Buzzati me disait un jour que le service militaire avait constitué une étape décisive dans sa formation, en le sensibilisant à l'extrême à tous les rituels de la vie quotidienne. Eh bien, en voilà une éclatante confirmation ! Que la parade finisse dans une lessiveuse et l'assaut dans une accumulation de corps-à-corps, l'analyse critique de Miralda est toujours réaliste et lucide. Il connaît parfaitement les règles du jeu. La parodie ne fait qu'en accentuer l'inexorable immanence, l'abstraite horreur, la pathétique vanité. »

Grande dévoreuse d'hommes, l'armée est cannibale. D'un cannibalisme mental qui a ses codes et ses règles. Il était fatal que Miralda assume intégralement ce transfert rituel, que la grande marée blanche devienne comestible, que l'invasion des soldats-criquets se change en un fleuve figé de sucre-glace et de meringue.

### Le bradeur de chair devient brasseur de sucre, le metteur en page devient metteur en pâte

Comment cela s'est-il passé ? En 1965 Miralda rencontre Dorothée Selz, pur produit de l'intelligentsia protestante, artiste née dans une famille d'intellectuels-artistes. De la ventilation de leurs influences réciproques naissent deux ans plus tard les premiers paysages-meringues, gâteaux-jardins, cakes-garages réalisés en commun. C'est le point de départ d'une collaboration étroite qui durera cinq ans, jusqu'à la fin de 1972.

Nôel 1967 : Antoni et Dorothée envoient en guise de vœux à leurs amis un enfant Jésus en pâte de guimauve : un croque-jésus en guise de croquemouche, un croque-monsieur à l'état de bébé. Bon appétit et bon dieu, que le croque-jésus ne se change pas en croque-mitaine !

Si vous êtes particulièrement chatouilleux sur le domaine de l'hygiène alimentaire, payez-vous le luxe de manger une salle de bains à chaque repas. Si votre sexualité est particulièrement gourmande, faites-en autant avec une chambre à coucher... A ce rythme-là, passant du sucre à la couleur et de l'architecture pâtissière à l'action directe sur l'alimentation générale, le couple Miralda-Selz s'est acquis une fulgurante réputation de « traiteurs-coloristes ».

Le repas en quatre couleurs chez Givaudan constituera en 1970 l'apothéose insolite de la saison parisienne. 4 menus en bleu, vert, jaune, rouge : aspic, poule au riz, salade, fromage, sablés-pain, vin et eau à volonté.

Mais retournons en 1967. À l'exposition *Superlund* que j'ai organisée en Suède et qui se veut « un panorama du présent et une philosophie du futur », Miralda tire la conclusion théorique et tactique de sa période militaire : ses tables-échiquiers à tiroirs sont des variantes sur les règles du jeu de la guerre. Pour la première fois, d'ailleurs, les civils font leur apparition : des pékins à la place des képis.

1968 : Grande année du meuble envahi. Miralda expose son *Buffet* dans un salon parisien pour 1.111 F. (à l'époque nous nous passions fort bien de TVA). Encore des meubles envahis pour « The Obsessive Image » dans les nouveaux locaux de l'ICA de Londres. *Le Banc* (délicat projet pour le Square des Invalides) figure aux Assises du Siècle Contemporain (Musée des Arts Décoratifs).

1969 : L'année cruciale de la cristallisation de la personnalité miraldienne et en même temps l'un des points de culminance de la collaboration A.M. – D.S.

C'est l'année des premiers moulages (« L'Ange chez Creuzevault », à l'occasion de l'exposition *Portrait d'un chef-d'œuvre*) qui trouvent leur double épanouissement dans le Cénotaphe du Salon de Mai (monument aux généraux passés, présents et futurs) et dans « l'Essai d'amélioration de la façade du Palais Galleria », réalisé dans le cadre de la 6<sup>ème</sup> Biennale de Paris. Les statues des trois Muses de la Peinture de l'Architecture et de la Sculpture sont « améliorées » à l'aide de drapés en toile de Jouy tandis que des tas de petits soldats leur redorent le blason. Infatigable, Miralda parcourt les rues de Paris en portant sur l'épaule un soldat-tireur géant qu'il fait filmer par Benet Rossell dans les poses les plus imprévues sur la place du Tertre, les Halles, le Louvre, les Champs Elysées. À l'occasion A.M. ne dédaigne pas d'envahir le corps nu de ravissants modèles exotiques, de chausser les « bottes » et de coiffer le « casque » – concrétions de petits soldats accumulés – ou encore d'améliorer des affiches sur les murs, d'organiser un requiem pour un chat.

Ainsi se précise le concept d'essai d'amélioration d'un donné existentiel, monument, affiche, nature : un style d'intervention métamorphique sur les données objectives de la vie quotidienne, à travers le langage profondément humain de l'humour, de la fantaisie et de la dérision. Le drame polluant est exclu : c'est en ce sens que Miralda se différencie de Malaval, autre « envahisseur », dont l'aliment blanc, mer de bave en papier mâché, apparaît comme un cancer destructeur (les bulles de savon de Malaval, métamorphose écumante du Parc de St Cloud, expriment de façon poétique mais tout aussi évidente l'angoisse de la prolifération anarchique).

### **Mais c'est surtout dans l'aménagement de l'appartement du 123 rue de l'Ouest, à l'extrême lisière de Montparnasse, temple de la collaboration A.M. – D.S. que s'incarne le concept d'amélioration**

La maison, lieu de vie, de travail et de rencontre est structurée comme une œuvre d'art, une architecture-structure évolutive. Dans une telle ambiance, chaque visite, chaque repas devient une fête. Je n'oublierai jamais les moments de liesse passés dans la caverne d'Ali Baba kitsch-cannibalesque des traiteurs-coloristes, et surtout le premier repas rose-orange-rouge, qui aura lieu le 19 janvier 1970.

Le festival de la grande bouffe artistique continue. Un gâteau de l'Anniversaire de l'Amour, gigantesque pièce montée en sucre, candi, est présenté au Salon de Mai, parallèlement au cénotaphe, un gâteau-meringue

est dévoré à Stockholm lors d'une vaste exposition anthologique à la Galerie Aronowitsch, où sont présentées notamment les toiles de Jouy (le drapé « améliorant » des Muses de Galliéra). Une partie de l'exposition sera reprise un peu plus tard à la Hannover Gallery de Londres, mais cette fois on ne touche pas aux gâteaux.

Le repas en 4 couleurs chez Givaudan aura lieu le 12 mars 1970, soit sept ans jour pour jour après l'ouverture du Restaurant Spoerri à la Galerie J., neuf ans après la présentation des *Entremets de la Palissade* par Raymond Hains au 1<sup>er</sup> Festival du Nouveau Réalisme à Nice.

C'est par le concept de la coloration de la nourriture ordinaire, du repas coloré devenant ipso facto rituel de la fête, qu'Antoni Miralda et Dorothee Selz font leur véritable entrée dans la longue histoire de l'art comestible. Daniel Spoerri ouvre en octobre 1970 à Düsseldorf son restaurant et sa « Eat-Art » Gallery. Il réalise en novembre de la même année le célèbre repas funèbre du Nouveau Réalisme au restaurant Biffi de Milan à l'occasion du x<sup>ème</sup> anniversaire du mouvement : *La última cena*, reproduction comestible des œuvres de chaque protagoniste. Le chef Daniel, grand prêtre de l'Eat-Art ne s'y trompera pas et donnera sa bénédiction aux traiteurs-coloristes en les invitant à sa galerie restaurant de Düsseldorf le 4 juin 1971. Entre la conception du repas chez Spoerri et celle de Miralda-Selz, la différence est grande. Lorsque Spoerri transforme une galerie d'art en restaurant, c'est pour récupérer les restes des repas et en faire des tableaux-pièges, assignant ainsi aux assistants le rôle d'acteurs-créateurs involontaires. Dans *La última cena* de Milan, Spoerri atteint le plein narcissisme de l'auto-cannibalisme en poussant l'artiste à manger sa propre œuvre. À moi, en tant que fondateur et théoricien du Nouveau Réalisme revenait la part la plus symbolique, celle de manger ma tiare...

En revanche il y a dans l'art comestible d'A.M. – D.S., aucune autre motivation que celle du parfait déroulement liturgique du banquet. Le participant n'est pas « piégé » : il est appelé à assumer la conscience de la fête.

### **Les concepts de coloration et de sculpture comestible devaient déboucher sur le rituel de la fête**

On y pense beaucoup au 123 rue de l'Ouest, devenu le rendez-vous des artistes catalans de Paris. Au couple Miralda-Selz viennent se joindre Joan Rabascall et Jaume Xifra. Ainsi se constitue le noyau central de l'équipe opérationnelle réalisatrice des fêtes-rituels qui donneront sa vraie dimension à l'art comestible des traiteurs-coloristes.

Dès 1969 l'évolution se précise à l'occasion d'une manifestation à l'American Students Center de Paris : *Noir, mauve plus barbe à papa*. Le rapport entre la symbolique des couleurs et la texture du sucre filé font de cette première manifestation une sorte de répétition générale du Mémorial qui aura lieu le 2 novembre de la même année, au château de Verderonne près de Senlis, le jour des Morts : « cérémonie funéraire, à la mémoire de tous ceux que nous avons perdu et de tout ce qui disparaît chaque jour, cérémonie-rituel suivie d'un dîner noir et mauve ». Le 13 juin 1970, toujours à Verderonne, la démarche collective s'amplifie. Les mêmes artistes, avec la participation d'Eliane Radigue (qui avait déjà réalisé la sonorisation électronique du Mémorial), de H.W. Müller (dôme gonflable) et de Benet Rossell (film), organisent une *Fête en blanc*. Point d'orgue et de calme entre « les travaux de l'hiver et les plaisirs de l'été », juxtaposition des symboles liés au blanc (pureté, virginité, mariage, printemps, albâtre, craie, lys, le Blanc de Blancs, la Grande Maison de Blanc, etc.). « Fête du repos et du début des choses », comme l'a sublimement définie Jean-Claude Feugas. En fait, une cérémonie complexe articulée autour d'une procession de tous les participants revêtus d'une cape blanche et d'un buffet d'aliments naturellement blancs (riz, poisson, laitages et crèmes, sans référence à Malaval bien sûr), avec de nombreuses interventions spectaculaires : service assuré par de jeunes épousées en robes de mariées, lâcher de colombes et de ballons, effets de fumée, dôme gonflable blanc, film blanc, etc. La fête en blanc est un succès qui laisse une très vive impression sur les participants. Elle inaugure la série des Grandes Fêtes Cérémonielles : *Rituel en quatre couleurs* au Kürten-Fästiwel le 20 mai 1971 (masques, capes et banquet rouge, bleu, jaune, vert) répétée dans le parc de Vincennes le 2 octobre 1971 lors de la Biennale de Paris ; et surtout les Fêtes de l'École Laïque qui eurent lieu successivement à Châtillon-sous-Bagneux en juin 1971, juin 1972 et juin 1973, véritables kermesses colorées avec stands, chars et gâteau monumental pour le plus grand plaisir des enfants des écoles.<sup>1</sup>

### À partir de 1970 la carrière de Miralda s'emballe

Le rythme devient frénétique. L'artiste poursuit ses expositions personnelles, les traiteurs-coloristes sont de plus en plus demandés. Après le repas de 60 couverts chez Givaudan, les organisateurs du Kürten-Fästiwel de 1970 avaient commandé un repas froid coloré pour 150 personnes. La galerie-boutique Germain en 1971, lors de l'exposition des toiles de Jouy de Miralda offre un buffet coloré au public du vernissage. Jamais galerie-boutique n'aura mieux porté son nom.

<sup>1</sup> Les cérémonies postérieures à la *Fête en blanc*, jusqu'à Châtillon 1972 ont été organisées par Miralda, Selz et Xifra ; Châtillon 1973, par Miralda et Xifra seulement.

Le couple Miralda-Selz se lance à la conquête de l'Amérique. Les résultats ne se font pas attendre. La Richard Gray Gallery de Chicago expose Miralda à l'automne 1971. Dès 1972 Arman invite le Tout-New York de l'art, les Christo en tête, à venir chez lui manger les couleurs (*Eat the colours at Artman's place*). Un « edible landscape » est présenté au Museum of Contemporary Crafts de New York. Miralda a tout juste le temps de faire un saut à Munich pour présenter une « Reis Aktion » aux Jeux Olympiques. Hélas, c'est d'une toute autre action dont la presse parlera.

Voici A.M. de nouveau à New York pour présenter dans le loft qu'il partage avec son ami Muntadas au 228 West Broadway, *Sangria* : la fête colorée commence dans l'atelier et se termine dans la rue. Les restes du festin sont répandus en jonchée sur l'asphalte, un arc-en-ciel de riz aux multiples saveurs.

Après Munich la collaboration Miralda-Selz s'est rompue. Le croque-jésus de 1967 est devenu croque-mitaine en 1972. Les traiteurs-coloristes évolueront désormais chacun de leur côté.

### Miralda a largué toutes les amarres. Il mange du kilomètre jour et nuit en noir et blanc ou en couleur

Le plus souvent en couleur, bien sûr. 1973 est l'année de son tour du monde. Il colore les buffets froids ou chauds aux quatre coins de la terre : Aspen, sous l'égide de Milton Glaser, à l'occasion de la Conférence Internationale du Design (juillet) ; Seattle au Henry Art Gallery de l'Université de Washington, sur l'invitation de Jan van der Marck (août) ; Palma de Majorque à la Galeria Pelaires (septembre). De Palma via Bruxelles, Londres et la Californie, Miralda s'envole pour Sydney en septembre. Il y retrouvera l'été austral : 1973 sera le plus long été de sa vie. A l'Art Gallery of New South Wales il présente un buffet de pains multicolores, grand panorama des possibilités de la boulangerie australienne. Pour l'opening des John Kaldor's Showrooms il compose un super-banquet coloré qui demeure l'une des grandes réussites « plastiques » de sa carrière culinaire. C'est dans cette euphorie qu'il se laisse surprendre par la grève générale qui paralyse Sydney. La tentation de s'attarder aux antipodes l'effleure. Il n'y cède pas. Mais il quitte l'Australie avec l'envie d'y revenir. Il trouve encore le temps de participer au 10<sup>ème</sup> Festival d'avant-garde de New York organisé par Charlotte Moorman en décembre et de dresser un double buffet froid/chaud dans un wagon dans le Grand Central Terminal.

1974 : Miralda poursuit son errance, partageant son temps entre l'Europe et New York où il organise en mai la Movable Feast à l'occasion du 9th Avenue

International Festival : un immense char monumental de nourriture colorée dans les cuisines de l'hôtel Hilton et du restaurant fast food Manganaro, roi du sandwich à l'italienne descend la 9<sup>ème</sup> Avenue à partir de la 47<sup>ème</sup> rue. Fruits, pains et plats préparés sont livrés aux écoliers du quartier : il y a dans le char de quoi nourrir en couleur 500 personnes. Parmi les divers hommages, un drapeau portoricain en assemblage de grain de riz. La coordination d'un tel programme n'est pas chose facile. A.M. frôle la catastrophe entre la mafia et les boy-scouts. Tout finira bien, de justesse mais dans l'apothéose collective, et avec de surcroît un discours de félicitation du maire.

De retour à Paris, A.M. consacre l'été au tournage avec Benet Rossell de la première version d'un film de fiction, tapisserie de Pénélope riche en transferts poétiques et dédié au Maréchal Foch. Le rôle du maréchal est tenu par Jaume Xifra qui finira par s'identifier de façon troublante au personnage, par un curieux effet de mimétisme physico-mental. L'atmosphère est au doux délire, comme d'habitude avec Miralda : je n'y résiste pas et j'accepte de jouer en travesti le rôle de Madame Clemenceau, en double hommage à Freud et à Michel Journiac.

L'année 1975 s'approche insensiblement. Elle rejoint Miralda au Mexique. Les Rois Mages font concurrence au Père Noël. A.M. présente *el roscón*, la galette des Rois à la galerie Pecanins de Mexico le jour de l'Épiphanie. Mais il accomplit surtout un pèlerinage aux sources. Aux sources du cacao, à Oaxaca, La Mecque du chocolat, du chocolat que l'on vend en barres au marché et qui fut le premier or noir du Mexique, le philtre de l'ardeur des conquistadores, la drogue naguère suspecte aux yeux de l'Église. Antoni s'initie aux mystères du Mexique : le cacao cacté devient pelure de peyotl ou médaillon mescal.

### **Toni l'initié à l'extra-lucide. Il a appris désormais à broyer le noir de la dérision douce**

Il rentre à Paris pour présenter au Centre Culturel Jacques Prévert de Villeparisis et à la Galerie Noir les maquettes des prochains cénotaphes, dédiés non plus aux généraux passés, présents et à venir, mais à leurs maîtresses, à leurs chiens, à leurs cendres, aux arbres qu'ils ont planté, plantent ou planteront sur le chemin de leurs victoires. Pressentiment, il déterre le cénotaphe austère de 1969 : le général Franco y figure parmi les portraits en attente de mise en bière. Les cénotaphes osent se taire, mais l'Histoire en dispose à sa guise. A la fin de l'été 1975 Franco y est admis entre parenthèses. Mais ce n'est qu'en novembre qu'il se décidera à laisser nos tâches de la Terre.

À force de figurer sur les effigies postales, on colle à la vie comme le timbre à son enveloppe. Voilà qui donne à penser, franco de port, sur les pompes de la gloire.

### **Tout est relatif**

Encore plus dans le domaine des couleurs. A New York en 1976 la fin d'une grande controverse éclate au grand jour du scandale. Tout un train de colorants alimentaires sont frappés d'interdit, un peu à la manière des Saints du calendrier romain. La Food and Drugs Administration frappe son appel. Le rouge n° 2 (*Red dye* n° 2) est déclaré cancérigène et banni du registre. Horreur ! Ce rouge n° 2, c'est l'extrait de la fleur pourpre de l'amarante, symbole de l'immortalité chez les Anciens : l'amarante, l'herbe-reine de la famille des chénopodiacées, la suzeraïne de l'épinard et de la betterave, la grande patronne des approches bonnes dames. Paradoxe ! Si les américains et les russes s'accordent à condamner le rouge n° 2, le rouge amarante, les européens du marché commun, eux, s'y refusent. On pourrait croire qu'ils font la preuve de sagesse et de culture. Il n'en est rien, hélas, car ils bannissent les rouges n° 3 et 4 que les USA et l'URSS acceptent.

Les européens bannissent la primerose et le ponceau, la rose trémière et le coquelicot ! C'est à y perdre son latin ! Miralda met le doigt sur la plaie. Le 22 mai 1976 au Fine Arts Building de New York, il célèbre le rouge, sans discrimination : 3 cuisiniers préparent en public trois salades de riz rouge avec les colorants n° 2, 3 et 4. Un badge chiffré les identifie, et chaque plat qu'ils posent sur le buffet porte le numéro correspondant. Les invités ont le libre choix de la couleur. L'histoire ne dit pas combien de plats n° 2 furent laissés pour compte. Mort au rouge : *red die*.

Quoiqu'il en soit, le thème de *La última cena* revient souvent dans l'imagination de Miralda à cette époque-là : il le reprendra lors de l'exposition inaugurale du PS1 à Long Island City, il en fera une série de cartes postales éditées par la Galeria G de Barcelone (« Art enllà »). Le Christ y est dédoublé, tous les écarts culinaires sont permis.

### **Il était grand temps que la gamme chromatique soit réhabilitée et que le système fondamental des couleurs soit remis sur ses pieds**

Ce sera chose faite avec la Situation-Couleur (*Situació-Color*) de Barcelone, le 10 juin 1976. Essayez de vous imaginer la périphérie résidentielle de Barcelone, un immeuble en béton tout neuf, dont les structures portent la marque caractéristique de Josep

Lluís Sert. Un triple terminal aux 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup>, 6<sup>ème</sup> étages. Voilà le nouveau cadre de vie de Josep Sunyol, banquier et constructeur. Pour sa pendaison de crémaillère, en bon catalan, Sunyol a voulu renouer avec la tradition et le rituel de la fête : il a fait appel à ses compatriotes Miralda et Xifra en tant que spécialistes de la « mise en situation de la couleur ».

Le rituel s'est articulé sur le contexte architectural : un parcours sur trois étages, divisé en trois zones dédiées respectivement aux trois couleurs complémentaires, débouchant sur l'apothéose, un immense bouquet où trônent les trois couleurs primaires, à travers les poulets, les saumons, les salades, les gelées et les entremets de toutes sortes. 110 invités triés sur le volet, la fleur de la bourgeoisie catalane, ont parfaitement joué le jeu. Le mauve pour l'accueil, l'orange pour une parenthèse d'exubérance en terrasse, le vert pour la concentration sur les faits pratiques : le cardeur de laine, la repasseuse, l'enregistrement télévisé d'une commande de repas passé par le maître de maison et sa préparation –et, à travers un puits de lumière, un aperçu furtif et plongeant sur un nu solitaire. Rien à dire sur le rituel de la *vestition* (trois capes successivement revêtues, mauve, orange et verte) assuré par deux nymphettes, rien à dire sur la symbolique dialectique des couleurs. Pour leur coup d'essai, Miralda et Xifra ont été prophètes *in patria* : ils ont réalisé un impeccable transfert de l'*Histoire d'O* sur la grande bouffe.

Le langage des couleurs a du bon, il a sa logique, cela va de soi. Pigeon vole ! Tout ce qui a des ailes est censé voler, disent les enfants. Qu'à cela ne tienne. Miralda s'envole pour Vienne, et le 2 octobre, c'est à la galerie Kunst-Kontakte, « *Alles, was Flügel hat, fliegt* » : ce pourrait être une chanson viennoise d'Arik Brauer, que j'aurais bien vu guidant le cortège ; c'est en fait une procession ailée qui se termine devant la table d'un buffet en forme de perroquet où les aliments sont servis entre les plumes. Pigeon vole ! Les enfants lèvent le doigt en l'air. Ici on baisse la main et on pique la nourriture avec le bec de la plume, sur un rythme de valse, bien sûr. Si le banquet est multicolore, le Beau Danube, lui reste éternellement bleu.

### **Le perroquet miraldien si l'on en juge par le dessin de la table de Vienne est un perroquet de synthèse : la crête d'un cacatoès et la queue d'un ara sur le corps d'un jacquot**

C'est symbole important dans la mythologie quotidienne de l'artiste : somptuosité des couleurs et ambiguïté répétitive du langage. Le perroquet est l'emblème du kitsch : surcharge d'élégance et psittacisme. Le discours du perroquet est un faux discours et son plumage un faux habit de lumière. Si Miralda emprunte la parure de l'ara pour se

vêtir, c'est qu'il entend parodier le toréador. La vie de Miralda l'ara du cacao, est celle d'un faux toréador drapé dans ses combinaisons vertes, ses chemises jaunes ou pourpres et ses costumes mauves en butte à une société sclérosée, à un pouvoir monolithique, à l'effarant conformisme d'un public prisonnier de ses préjugés et des idées reçues. La mise à mort du conformisme, voilà le grand rêve de l'ara toréador obstiné et têtu sous son regard de miel, son idée fixe lorsqu'il entre dans l'arène de ses rites.

L'ara toréador poursuit son vol démystificateur. Quelques jours plus tard, le 25 octobre de cette même année 1976, il se pose à Barcelone à la fin des Ramblas, près du port et du Barrio Chino. C'est la cérémonie de la grande meringue à l'Hotel Oriente. L'Hotel Oriente, toute une histoire et tout un programme : un monastère franciscain au xvii<sup>ème</sup> siècle, devenu hôtel en 1842 et puis bordel de luxe avant de sombrer dans la relative banalité actuelle, celle d'un établissement de tourisme de masse, fier de ses restes et tout aussi accueillant pour les groupes des voyages organisés que pour les couples de passage.

L'ancien cloître est devenu le hall de l'hôtel : lumière du jour, quatre colonnes, une galerie octogonale en surplomb. C'est là que trône le temple : un donjon de 6 mètres de haut, 700 kilos de meringue bleue, mauve et rose, couronné par une coupole phallique recouverte d'un drap et d'où sortira, nue comme la Vénus de Botticelli, la strip-teaseuse Christa Leem. Elle descendra de son autel en faisant tout le tour du gâteau et au terme de son parcours frôleur, elle se retrouvera littéralement « habillée » de meringue. Auparavant, le public a été mis en condition par un travesti *majordhomme* qui lui a servi un hors d'œuvre aphrodisiaque, et par la vision des vitrines du hall de l'hôtel d'où l'on a retiré les souvenirs folkloriques pour les remplacer par des modèles de l'École des Beaux-Arts, quatre femmes nues et grasses, parfaitement immobiles. Le magazine porno-politique *Yes* fête ainsi la sortie de son premier numéro. Au diable la censure, qui pourtant a repris ses droits in extremis en bloquant deux doubles pages du numéro inaugural : on tend à Christa les feuilles incriminées et elle les colle délicatement sur la meringue. Les féministes barcelonaises ne l'entendent pas de cette oreille. Elles auraient voulu des hommes nus dans les vitrines et elles protestent contre les déhanchements sucrés et provoquants de la danseuse nue en réclamant assez paradoxalement : *Libertad para nuestros cuerpos* - comme si la java guinchante et meringuée de Christa Leem n'était pas un geste libérateur !

### **La confusion est générale**

Il n'y a que les voyeurs patentés qui y trouvent leur compte, et comment ! L'ara toréador avait pourtant tout fait pour se faire passer le îori des dames. Il est temps d'aller se changer les idées et de retrouver l'été austral en commençant l'année 1977



en Australie. Adélaïde : répétition du futur Festival de 1978. Tout se passe bien pour A.M. qui improvise un hommage à Dyonisos, un épouvantail à oiseaux, une gala de gala anti-galatis, sur les chais de Tatchilla au cœur du vignoble de la Barossa Valley. Un soupir de calme dans l'errance. A.M. rentre en Europe en flânant par Bali, fait son offrande au rajah de Singaraja et arrive à Kassel où l'attendent une déesse de marbre, Léda, et un homme en chair et en os, directeur de Documenta 6, Manfred Schneckeburger. Monsieur Documenta 6 est un grand connaisseur de Bali, et il évoque volontiers le temps passé à Denpasar. Le premier contact est excellent, mais peu à peu, au fur et à mesure que l'on s'approche de la date fatidique du vernissage, la grande machine allemande s'enraye quelque peu et la confusion l'atteint : cette fois-ci A.M. ne la provoque pas, il la subit.

### **C'est qu'entre temps, pour les besoins de la cause, l'ara toréador s'est changé en cygne noir Jupitérien**

Je m'explique. En se promenant du côté de l'Orangerie, A.M. découvre le seul monument de Kassel demeuré miraculeusement intact dans le bombardement de la guerre, le Marmorbad et sa statue de Léda, œuvre du sculpteur Jean-Pierre Monnot (les bonnes ou mauvaises langues disent que Léda ressemble étonnamment à Marie-Amélie, l'épouse du landgrave Charles de Hesse, dont le buste est conservé au musée provincial de Kassel). Ce n'est pas tout. En laissant errer son regard depuis l'esplanade de l'Orangerie, A.M. découvre les jardins de Karlsau dessinés par Le Nôtre, le lac Aucrich et le Temple de l'Île des Cygnes. Curieuse figure que celle du landgrave Charles qui à la fin du XVII<sup>ème</sup> et au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle fait faire ses jardins par Le Nôtre, ses bustes de famille par Monnot, et qui nourrit l'ambition spirituelle d'unifier le protestantisme allemand, en se prenant pour Dieu le Père ou son calife.

La statue de Léda et le Temple des Cygnes-Charles, un Tyndare qui se prendrait pour Zeus, Marie-Amélie la femme du landgrave déifiée en Léda par le sculpteur : Miralda nage en pleine mythologie. Le projet de la Fête pour Léda prend peu à peu corps dans son esprit. La trame qu'il conçoit pour la cérémonie du 25 juin 1977, à l'occasion de l'inauguration de Documenta 6, est double. D'une part l'illustration de la légende, le mythe de la séduction : Zeus changé en cygne noir pour séduire Léda, le baiser, la double fécondation divine et terrestre, le retour des « vrais cygnes » à leur Temple. D'autre part, l'intégration de l'opération culturelle Documenta à la réalité organique de Kassel, aux structures existantes de la ville : la procession des participants revêtus d'un drap noir qui symboliquement les change tous en cygnes part du quartier commercial du centre pour rejoindre le Marmorbad de l'Orangerie où trône la statue de Léda devant

une bassine de sang et gagnera de là le lac de l'Aucrich. Suivant deux parcours séparés le long de deux canaux latéraux, allusion à la double fécondation. Les deux fils de la trame sont étroitement imbriqués et à la fin les 33 « vrais » cygnes (en plastique creux munis à l'intérieur d'un transistor musical qui émet le son du cri, du chant et du Lac des Cygnes) rentrent au Temple selon un système de navette de plateaux-nids qui apportent la nourriture (aliment rouge sang dans des coquilles d'œufs bleu turquoise) sur la berge. L'opération programmée de l'aube au crépuscule, fut sérieusement malmenée par la pluie torrentielle qui sévit durant l'après-midi. Le néo-cygne Miralda n'avait pas pensé à imperméabiliser le tissu noir des capes.

### **Après le mythe, le retour au réel. Le 5 septembre 1977, Labor Day**

Le jour du Travail américain, l'équivalent du 1<sup>er</sup> mai, est fêté aux USA le premier lundi de septembre : c'est le dernier jour des vacances, un dernier repos avant le retour au travail. Miralda célèbre la Fête du Travail 1977 dans l'Art Park de Lewiston, une petite ville du nord de l'État de New York, à deux pas des chutes du Niagara, le long du fleuve et de la frontière canadienne. L'Art Park est un parc de récréation et de promenade qui comprend durant l'été un programme de performances artistiques, et qui clôt précisément ses activités le jour du Labor Day. La fête du travail miraldienne combine les prestations touristiques habituelles (danses d'indiennes – cornemuses irlandaises) avec un rituel spécifique : loterie de l'emploi (répartition de 300 figurines illustrant une profession, de la *gogogirl* au banquier, enveloppées dans un billet d'un dollar) ; distribution de châles-stores rouges à larges poches contenant des confettis de papier sur lesquels figurent des mots ayant trait au thème du travail et du jeu, ainsi qu'un sandwich enveloppé dans du papier paraffiné reproduisant un article du *New York Times* sur le chômage ; promenade le long du Niagara et déploiement d'une grande nappe rouge qui servira au casse-croûte consommé près du pont-frontière US-Canada, point-limite du parcours ; jeux de miroir au coucher du soleil ; lessive familiale et séchage sur un radeau fumigène ; retour à l'entrée d'Art Park et distribution de pain coloré pour le breakfast du lendemain matin avant le travail.

Labor Day Festa n'est certainement pas la réalisation la plus fantastique, la plus somptueusement métamorphique de l'œuvre de Miralda, mais elle est très significative de son tempérament et de sa méthode. L'ara toréador est une éponge mimétique qui se fixe sur une situation, en analyse les tenants et les aboutissants, les structures sociologiques et leurs correspondances sémantiques. Anthropologue fouineur, il étudie les mœurs et les coutumes, il isole un usage, une habitude : il en exalte le contenu

symbolique et il en organise le transfert esthétique et poétique, la projection dans l'univers de la fête.

C'est bien évidemment au langage de l'art contemporain que Miralda emprunte les éléments formels de ce transfert poétique. Il a beaucoup vu, beaucoup lu, il a tout enregistré et tout assimilé, et les emprunts et les références interviennent toujours au moment voulu : John Cage, Allan Kaprow, Spoerri, Christo, Nam June Paik, Tinguely, Niki de Saint Palle sont ses maîtres à penser, ses modèles, l'encyclopédie de ses références et le vocabulaire de son répertoire. Certains éléments de récurrence du langage miraldien témoignent de ces influences et de leur marque profonde.

Le jet de ballons dans l'espace est un véritable tic du langage miraldien. C'est un élément que l'on retrouve dans une quantité considérable de ses pièces. Cette obsession de la lévitation est une référence au message d'Yves Klein, à la symbolique de l'immatériel, au fameux jet de ballons bleus à Saint-Germain-des-Prés en 1957. L'obsession de l'accompagnement musical et les manipulations vidéo témoignent de la fidélité d'A.M. à la *Theory of Inclusion* de John Cage et à sa réflexion sur le travail d'un Paik ou d'un Levine. Le recours aux jeux de miroirs trouve son origine dans la série des *Mirror Pieces* d'Allan Kaprow. L'intervention des maîtres de cérémonie (performances responsabilités) aux points-clés et aux articulations majeures d'un dispositif scénique s'inscrit aussi dans la tradition des happenings et le style de leur théoricien. Si l'on pousse plus avant dans le détail, les correspondances ponctuelles se multiplient. Les signaux fumigènes du radeau-lessive de l'Art Park sont un rappel des alignements de fumée d'Alain Jacquet (Saint Marin, 1967). La coupole phallique du gâteau-meringue de l'Hotel Oriente nous renvoie à la gigantesque *Vittoria* de Tinguely à Milan en 1970. Le rituel en quatre couleurs est contemporain des séries rouge, bleu, vert et jaune de Jean-Pierre Raynaud. La table-perroquet de Vienne est un hommage au bestiaire kitsch de Niki de Saint Palle, l'habillage du Temple des Cygnes à Kassel est une évocation sublimée de Christo, à deux pas de l'endroit où l'artiste bulgare a érigé son paquet d'air en 1968, etc.

L'intuition miraldienne transcende tous ces emprunts formels, à travers un transfert alchimique. Lorsque Miralda nous donne à boire son champagne mauve ou son schnaps rouge, il accomplit le même geste que celui d'Yves Klein lorsqu'il nous offrait son cocktail bleu lors de l'exposition du vide en 1958 : un geste fondamental et magique, le geste d'un mystère d'initiation, d'une transmutation vitale. La sensibilité devient imagination, et l'énergie cosmique devient la dynamique de la métamorphose.

C'est par cette transmutation élémentaire que Miralda retrouve les racines de sa culture catalane et de son folklore. Le schéma de la fête miraldienne est fondamentalement processionnel et initiatique. Le symbole omniprésent du joueur

de flûte conduisant le cortège, un Till Eulenspiegel, qui jouerait au Papageno, parle de soi. A.M. traite son public comme celui des fêtes religieuses ou folkloriques (nombreuses au pays catalan). Il requiert de lui l'adhésion et la complicité, l'acte de foi de l'initié, en un mot cette « imprégnation sensible » qui était pour Klein l'agent déterminant de la communication.

Pas plus que le pèlerin ne discute le miracle, le dévot ne discute ni l'enseignement ni l'organisation de l'ashram. L'amour qui lui est requis par le gourou est accord total, la participation est adhésion. Il n'y a pas de place dans l'univers mental miraldien, dans l'usine de ses songes pour le doute, la contestation, l'expression d'une réaction critique. Toute sa méthode repose sur l'apriorisme de l'enchantement : sa fête est enchantée, comme la forêt de Merlin, et les participants sont sous le charme. La résistance que le public de l'époque a opposé à la vérité sensible qu'Yves Klein cherchait à lui révéler repose sur un blocage de la perception et des données immédiates de la conscience affective. Les gens ne voulaient pas « jouer le jeu », car il dérangeait trop intimement leur confort mental. Ce problème de l'incompréhension volontaire est aussi celui de Miralda. La fête s'enraye et la métamorphose s'effondre si on ne joue pas le jeu, si le conte de Grimm devient un décompte de grimaces.

Le conformisme, c'est l'ennemi. Voilà pourquoi l'apôtre de la dérision douce est condamné à nous charmer de nuit et de jour, de l'aube au crépuscule, sans cesse et sans trêve, sans laisser échapper le moindre moment de fantaisie, le moindre écart de mise en scène. Voilà pourquoi l'ara emprunte la mimique du toréador, voilà pourquoi le caméléon cale le camaïeu de son camaïeu. L'ara toréador est un chaman au deuxième degré, un deuxième dan du judo de la magie, un charmeur de charmes. L'ara toréador est un ara toréador, pour qui le monde est un tableau en pleine virtualité de métamorphose : il y flâne comme dans un marché, une église, un métro, un musée. Le charme est une méthode, certes, mais avant tout un destin, celui de l'éternelle errance sur la route de la fantaisie.

### **Jeter un regard toujours neuf sur le monde et nous le donner à voir tel quel, voilà le jeu et l'enjeu de ce visionnaire en vision de vinyle, de ce gourou des gags à gogo**

*Breadline* (28 oct. – 27 nov. 1977) au Contemporary Art Museum de Houston (Texas), est l'une des plus indiscutables réussites de l'œuvre de Miralda. C'est à la fois une performance inaugurale, une « installation in progress » et une exposition permanente. Pour la fête inaugurale, A.M. a recours aux fameuses super-majorettes du Texas,

les Kilgore College Rangerettes, une véritable institution nationale, les reines des mi-temps des matches de football et des parades télévisées : bottes blanches, manchettes et chapeau cowboy assortis, mini-jupes bleue et blouse rouge. Des mensurations standard, les plus belles jambes du campus de Kilgore. La souplesse du french cancan et la discipline d'un bataillon de marines. Soixante rangerettes, cinq officiers tout de blanc vêtues, et veillant à l'harmonie de l'ensemble, la directrice – fondatrice (en 1940), Gussie Nell Davis. A.M. étudie leurs goûts personnels, leur couleur et leur plat préféré, leur offre un banquet personnalisé et leur dédie une salle-musée dans son exposition. En compensation elles exécutent leur parade et leurs mouvements rythmiques habituels pour le vernissage et à la fin de leur « routine » elles bâtissent dans l'axe diagonal de la plus grande longueur de l'espace rhomboïde du musée une *breadline*, un véritable mur de pains colorés de soixante mètres de long, sur lequel on entassera chaque jour pendant un mois de nouvelles tranches de pain frais.

La *Breadline* se termine à chaque extrémité sur deux tas de sucre en poudre en forme d'étoile surmontés de deux enseignes de néon bleu et rouge au clignotement alterné *salt/sugar*. La structure d'ensemble évoque la baguette magique de l'enchanteur Merlin, proie volontaire de 65 jeunes fées Viviane. Sur les murs des panneaux monochromes de « pâtes-paysages » sont là pour leur enseigner la symbolique des couleurs. Au lieu de la Table Ronde c'est une table longue recouverte d'une nappe d'apparat qui est dressée. En guise de plats, sept moniteurs de TV en position horizontale, sept plateaux de condiments, sept verres de cristal. Du cristal crissant : les verres sont des écouteurs mobiles qui retransmettent le son correspondant aux images de chaque écran : des prises de vue de la préparation des mets et du service de huit restaurants de Houston. On entend une chanson de Bahía chez les végétariens, la radio chez les noirs, une leçon de raspa et les Mariachis chez les mexicains, on avale un milk-shake au drive-in au son du jukebox, on goûte la pasta en écoutant la voix du patron italien, on déguste une caille aux artichauts avec l'*Agnus Dei de Mozart* au restaurant français, on retrouve le *chili con carne* et les coca-cola commerciaux à la cafétéria, et c'est aux accents de *La forza del destino* de Verdi qu'on attaque aux baguettes le poisson chinois.

### **Le gourou nous goinfre en goguette**

Le Merlin de Terrassa s'emperlificote dans le cercle enchanté des jupettes de Kilgore. Le perroquet se pare des plumes du paon, il fait la roue, l'ara devient le toro-héros du rodéo. La sueur des jeunes texanes lui a fait perdre la tête, m'avoue-t-il : encore une migraine de plus pour le petit coco du cacao, le Rudolph Valentino d'un western spaghetti sauce tabasco. Il lui faut prendre de la distance. Il fait un saut au Mexique

pour y croquer les crânes en sucre du Jour des Morts. Une triste nouvelle l'y rejoint, celle de la mort accidentelle de son amie texane Rita Gardner, sa collaboratrice pour toute la partie vidéo de *Breadline*. La vie ne fait pas de cadeau.

### **L'errance reprend. Le îori des dames endosse les ailes de l'albatros, et fidèle à son rendez-vous du bout du monde l'antipape palmipède va palper de l'antilope**

Pour tout l'après-midi du 25 février 1978 est un des projets les plus ambitieux de Miralda. Il est conçu comme un élément dynamisant de la vie communautaire faisant appel à différentes classes de la population au cours des étapes successives de sa conception, de sa préparation et de son exécution. Le Rite de la Fleur renvoie au Jour de la Fleur, le Flower Day, une fête d'institution récente mais qui a connu un succès populaire immédiat à Adélaïde. Fleurs, abeilles, pollen, pétales de roses, miel, nectar, fruits, légumes, choux-fleurs verts et ballons colorés, incarnent toute la symbolique à la fois élémentaire et complexe de la germination. Le site, l'un des plus beaux d'Adélaïde et de l'Australie Méridionale est celui des jardins qui avoisinent le palais du festival et les berges de la rivière Torrens, l'Elan Park et les Pennington Gardens. Le buffet de 3.000 personnes est dressé en plein air, à côté de la statue du colonel Light, fondateur d'Adélaïde. Pas de drap, de cape, d'étole, de chasuble ou de camail pour incarner le geste d'initiation, mais un masque frontal bi-face, jaune au recto et violet au verso, en forme d'orchidée-narcisse épanouie. Les masques-narcisses ont été déposés dans les arbres qui entourent le buffet et les participants sont invités à aller les cueillir, avant d'enfiler pour toute la durée de la fête, ces dominos néo-vénitiens de carnaval arboricole.

L'horticulture, hélas, engendre parfois une horde horripilante. Le rite a été mis hors-jeu dès les hors d'œuvre ; le site de la Rotonde de l'Elder Park, point névralgique de l'action, ayant été envahi à la dernière minute et à l'improvise par une disgracieuse décoration publicitaire, l'ara torero atterré renonce à l'exécution complète du projet.

### **L'ara errant rentre en Europe la mort dans l'âme, tel un pingouin piège**

Et le rythme intensif reprend. « A taula i al llit al primer crit ». À table et au lit au premier cri ! Le proverbe catalan devient devise impériale et coco déploie les ailes de

l'aigle pour rendre hommage à Napoléon 1er dans les salons de « la Maison du Roi » d'Anvers qui furent ses derniers quartiers avant Waterloo. L'ancien Palais Royal d'Anvers est aujourd'hui le siège du Centre Culturel I.C.C. (International Culturel Centrum). Pendant un mois (du 27 mai au 25 juin 1978) son directeur, Flor Bex, a ressorti les meubles Empire et a changé les housses.

Le 7 juillet l'aigle devient colombe pour se poser au Palazzo Grassi sur le Canal Grande à Venise. J'ai invité Miralda à participer à *Venezia-Revenice*, une exposition d'anthropologie culturelle sur Venise réalisée par des artistes au moyen d'installations et de performances. Venise : le blond, le rouge, le carnaval, la mort, l'*acqua alta*, la gondole, la lagune, l'histoire, la géographie... L'ara colombien, en Pierrot goguenard choisit d'illustrer la dimension pathétique du tourisme de masse. Il entasse 300 kg de polenta noire colorée à l'encre de seiche dans le salon d'honneur baroque du XVIII<sup>ème</sup>. Au milieu du tas, d'une puanteur insoutenable au bout de quelques jours, un bac transparent contenant l'eau du canal sur laquelle flottent deux boîtes de coca-cola vides... *Venezia-Revenice* faisait partie du programme d'activité du département d'Art de la New York University qui émigre tous les étés à Venise. Le torero Arlequin m'affirme que parmi les étudiants se trouvait un jeune prêtre spécialisé dans les études liturgiques qui a comparé le projet Coca-Cola-Polenta à un recyclage du rituel de la messe !

L'ara a besoin d'air, de l'air de l'Amérique. Il assiste à la parade des Roses à Pasadena le jour de l'an 1979 et de là sillonne l'Arizona où il rencontre une vieille amie commune qui enregistre tout ce qui reste du folklore sur tout ce qu'elle trouve de cassettes et atterrit au M.I.T. de Cambridge via le Nouveau Mexique et New York.

L'Europe ne se décide pas à abandonner son oiseau migrateur. A.M. reçoit la très-officielle bourse DAAD qui fait de lui un artiste en résidence à Berlin. Il rentre par Stuttgart où il imagine un projet de chevaux noirs traînant une Mercedes-Benz de la Wehrmacht, version modernisée du *jaleo* minorquin. Il paie comptant cet excès de militarisme par une très grave entorse. C'est le pied plâtré qu'il fera son entrée à Berlin et qu'il entreprendra ensuite le tour de la Pologne en moto 500 cm<sup>3</sup>, en compagnie d'une centauresse amie, version sportive du Chevalier Bayard sans torts et sans reproches.

A peine déplâtré, il ne perd pas une minute. Le voici à Paris où il emplâtre d'aubergines, de courgettes et de radis un pilier du Forum des Halles (Piédesthalles, septembre 1979). Mais le grand projet de l'année 1979 sera le

Charlie Taste Point qu'il réalise à Berlin du 8 au 16 décembre en deux points à la fois, au pied du mur à la galerie in der Friedrichstrasse 31, une galerie coopérative expérimentale sans but lucratif à deux pas du Check Point Charlie, le seul point de passage interallié entre l'Est et l'Ouest – et dans la chambre 25 de l'hôtel Steiner, un petit hôtel tranquille près du Kurfürstendamm dont le patron tient un studio-galerie vidéo au rez-de-chaussée.

Le thème complexe est celui de la violence, dont le mur est la marque immédiate, mais qui n'est pas le monopole des *vopos* – avec un élément compensateur, celui de la survie malgré tout. Le no-man's land entre les deux Berlins est le règne des lapins sauvages. Eux seuls y vivent et ne fuient pas, comme les autres lapins Garde-à-vous dans la garenne du goulag ! Devant ce spectacle le toréador-toréadeur a changé d'uniforme. Il s'est souvenu de Huesca, et il est redevenu, pour le temps d'un rêve de huit jours (*Dreamlike*), le sous-lieutenant d'infanterie de réserve Antonio Miralda. La liaison associative kitsch, cannibalisme et Catalogne s'est tout naturellement produite, ce qui nous a valu des tas de recettes de lapin à la catalane. Beaucoup de télé, mais pas de ballons. Le coup d'œil est resté cette fois-ci à ras de terre.

### Après le long carême allemand, Miralda s'est fait un grand plaisir

Il s'est offert pour Pâques 1980 une *mona* à Barcelone, ou plutôt il a offert à Barcelone la plus monumentale des *monas*, à base de monuments : une carte en relief et en chocolat représentant les lieux-dits les plus typiques de la ville, exécutée par les plus prestigieux pâtisseries de Barcelone, tous les volontaires sous l'égide d'Antoni Escribà et contre l'avis de leur syndicat.

Ça a été la fête à la galerie Prats. La *mona*, le gâteau traditionnel, c'est toute l'histoire de Pâques à Barcelone avec les palmes sur les Ramblas. La galerie du chapelier légendaire s'est couverte de chocolat. Les pâtisseries volontaires ont endossé un haut-de-forme en chocolat en hommage à Prats et finalement les éditions Polígrafa et Joan Muga ont fait le livre *Mona a Barcelona* en hommage à Miralda. Llorenç Torrado et Maria Lluïsa Borràs y ont participé, *Barcelona cha cha cha* : guenon ou/et beauté, *mona*, c'est bien le nom de Barcelone pour ses intimes, pour ceux qui succombent pleinement et sans réticence à son charme. Un charme international, comme en atteste le florilège abondant de chansons de charme qui a servi de fond musical à la manifestation. La *mona* finalement a été tendre pour Miralda, elle l'a reconnu pour l'un des siens, elle lui a décerné le grand-croix de l'ordre du cacao, le petit coco a été promu Grand Coco, la petite barre d'Oaxaca s'est changée en un monumental lingot.

## Voilà « une vie d'artiste »

Je l'avais momentanément arrêtée en 1975 et je l'ai reprise aujourd'hui jusqu'en 1980. La suite sera toujours au prochain numéro. En 1975 je rêvais avec Miralda de la Semaine Sainte à Séville. J'en rêverai désormais seul, car il est allé à Séville cette année. Je vais laisser l'ara à son errance, torero héros d'un éternel rodéo. Son langage est trop directement branché sur la vie pour qu'il ne continue pas à en retirer le suc du merveilleux et l'essence de la fête. De dérive en dérive ce doux dérideur de la dérision a su fixer le cap de sa mouvance sur le méridien du merveilleux moderne. Une porte étroite dont l'huis grince parfois pas où le bât blesse. Ce soupir susurré de l'ironie en sucre, suspense en points de suspension, surpasse en pouvoir tous les vibrions de la violence. Le petit ange de Terrassa était fait pour être un oiseau de paradis. Le destin – en l'occurrence une conscience aiguë de la condition humaine – en a décidé autrement, et l'a voué à l'errance universelle de l'oiseau – caméléon, travesti des habits de lumière. L'art ici est le destin et il n'y a plus rien à faire : avec son implacable douceur, contre vents et marées Antoni Miralda continuera à nous démontrer que le jeu est l'essence du monde, et la fête, guerrilla permanente de la liberté.

Et enfin après tant de rites dédiés à l'homme, à ses sens et à ses plaisirs, Antoni Miralda, l'agneau pascal permanent, le mouton des hommes, a décidé de se tourner vers les fauves, et de soigner leur menu. Le « Thanksgiving for Animals », organisé en collaboration avec Karin Bacon a eu lieu au Lions House du Zoo du Bronx les 24, 25 et 26 novembre 1981. Nouveau Daniel, le prophète Miralda entre dans la cage aux lions pour leur offrir en signe de sympathie un message de paix et de joie pour leurs estomacs. Il ne va pas jusqu'à s'offrir en pâture, mais presque : cela, aussi fait partie de la vie d'artiste.

Pierre Restany (Paris - New York - Milano, 1975-1982)

## Dix ans sont passés : le Mont-Serré donne sur la Terrasse

Dix ans sont passés. La farandole mirandolienne n'a pas cessé de déferler sur les rives des deux mondes, l'ancien et le nouveau. Le Papagallois Perroquitsch, version catalane ailée du serpent à plumes, entre deux grandes bouffes, n'a pas cessé de venir de temps à autre se percher sur mon épaule. Et maintenant, en cette fin d'année 1991, il insiste, à juste titre, pour que j'égrène à rebours le grand rosaire de la *breadline*, ligne de pie, ligne de pain, ligne de vie, ligne de vin... Il s'en est passé tellement de choses en si peu de temps sur cette ligne de la comédie-*comida*. Le petit terrassier de Terrassa a repris son habit de lumière pour devenir le garçon doreur des épousailles planétaires du siècle, Christophe Colomb et Miss Liberty, les deux superstars de 1992, l'amiral de la mer océane et l'ange gardien de la baie de New York.

Comment cela s'est-il passé ? Attends que je me souviene. Ah ! Voilà ! Montserrat Guillén s'est faite à sa façon l'apôtre de la comédie-*comida*. Son restaurant à Barcelone est l'un des temples de la nouvelle cuisine catalane. En août 1981 Miralda est chargé de clôturer en beauté le festival de musique de Cadaqués. De la comédie-*comida* en plein territoire dalinien : le terrassier *terrassan* imagine dans l'étroite rue centrale du pays une longue rampe-buffet lancée de la montagne à la mer. Pas de comédie dans *comida* et ici, Catalogne oblige : les anchois pour la mer, la *botifarra dolça* pour la montagne. Qui les apprêtera ? Miralda pense à Montse Guillén. Et c'est aussi à Montse qu'il fera appel trois mois plus tard pour organiser en novembre 1981 à Kansas City la grande parade du *Wheat & Steak*. Le lapin du Charlie Point berlinois s'est fait la malle, mais aussi la paire. Antoni/Montse, quel beau couple ! Le Mont-Serré donne sur la Terrasse.

De la ventilation de leurs influences réciproques va naître trois ans plus tard, le 29 septembre 1984 la fulgurante épopée new yorkaise du restaurant El Internacional, le haut-lieu de la poésie au jour le jour, débitée en tapas.

Paire ou pas, le lapin du Charlie Taste Point continue à se faire la malle. Du 29 août 1981 (*Flauta i trampolí*) au 29 septembre 1984 (inauguration d'El Internacional).

Miralda se fera capteur d'images. Les annonces télévisées de la publicité alimentaire à l'américaine le fascinent. Le traiteur-coloriste devient vidéopracteur du *fast drink* et du *long food*. Il vit cette période qui le conduira des *videotapes* aux *vidéotapas* dans une atmosphère d'exaltation de la comédie-*comida* qui éclaire d'un jour nouveau certaines réalisations antérieures. La table dressée des écrans-menus télévisés de *Breadline* (Contemporary Arts Museum Houston, Texas, 1977), prend la valeur d'une saisissante anticipation. D'autres actions de cette époque offrent d'analogues dimensions référentielles. *Domestic Coral Castle* (Miami, 1982) évoque la *Fête en blanc* de Verderonne (1970).

Durant l'année 1982 Miralda, sur l'invitation de Jan Van Der Marck, directeur du Miami Art Center, dont l'immeuble vient d'être construit par Philip Johnson – devient l'un des conseillers du New World Festival of the Arts. Son rôle consiste à venir passer quelques jours chaque mois à Miami, de s'inspirer des lieux et de l'ambiance, et de proposer au comité du festival des projets d'installations et des scénarios de performances. Le projet qui sera accepté, *Domestic Coral Castle* reflète l'esprit « magique » de cette Floride riche en initiés afro-cubains et en illuminés de toutes sortes.

Le domaine Coral Castle est l'œuvre d'un de ces illuminés, originaire de Latvia, qui a voulu réaliser un palais en hommage à son grand amour perdu, la jeune fiancée de 15 ans disparue dans son pays, après lui avoir dit « non » le jour du mariage.

Emigré en Floride, il a construit avec le corail des madrépores le palais-réceptacle de la présence de l'éternelle absente. Le Coral Castle était en train de pourrir sur pied quand Miralda l'a découvert et c'est dans ce décor fantomatique qu'il a réuni 15 jeune filles de 15 ans en robes de mariée, pour assister la nuit de Saint-Jean à un banquet blanc dont les restes étaient destinés à alimenter le brasier du feu final.

### Les cénobites tranquilles, magiciens de la terre !

La comédie de la *comida* porte autant sur le rituel que sur le décor. Dans cette période de fermentation tous azimuts, le terrassier se veut architecte, il pense intensément aux cénotaphes que le sergent Miralda érigerait en 1968 et 1969 pour régler le compte des généraux passés, présents et à venir. Il pense à la symbolique richesse de cette tradition de la Grèce antique, de ce tombeau vide auquel l'absence du corps du défunt confère tout le pouvoir de présence de sa mémoire. Il pense aussi aux élans de spiritualité des premiers chrétiens, à ces anachorètes qui du fond de leur solitude, dressaient des cénotaphes pour les cénobites dans la paix du seigneur.

En 1983 Willy Smith est le styliste à la mode à New York, associée Laurie Mallet, demande à Miralda de mettre en scène la fête donnée dans le Willy Wear Showroom en l'honneur de la nouvelle collection. Ce sont les *Dressing Tables*, trois tables en forme respectivement de combinaison, de chemise et de pantalon. « Dressing » du pantalon : ketchup. De la moutarde pour la combinaison et la mayonnaise pour le T-Shirt. Les verres sont des îles flottantes posées sur des miroirs qui leur renvoient la lumière. L'éclat des toasts portés aux hôtes sera rehaussé par une heureuse coïncidence : l'Award annuel de la couture est décerné à Willi Smith quelques heures avant le début de la fête. Le showroom, aménagé par James Wines du Groupe Site, entre en transe.

Les cénobites tranquilles : Miralda se souviendra du message des anachorètes une autre fois encore en 1984 lorsqu'il installera à l'Université de Houston (Lawndale Alternative) *Collision : the seven of tables*, le sept de tables comme le sept de coupes ou de bâtons : sept tables rondes aux sept voiles, aux sept couteaux, aux sept montres, aux sept carcans...

1984, le temps miraldien s'accélère jusqu'au vertige. Les sept voiles retirés auront à peine laissé entrevoir les poils pubiens de Salomé et les sept montres auront à peine commencé de ramollir que les ailes du perroquetsch se déploient déjà ailleurs, en pleine lumière. Le 29 septembre El Internacional ouvre ses portes et dès le mois de décembre, toujours à New York, Miralda présente *Santa Comida* au Museo del Barrio.

*Santa Comida* est l'œuvre la plus secrète et la plus intime de tout le travail de Miralda, la plus caractéristique aussi de son approche perceptive du monde et des manifestations affectives et esthétiques de sa sensibilité. La pièce, basée sur le syncrétisme yoruba-catholique, émanation spirituelle de la diaspora noire américaine et conséquence directe de l'histoire coloniale de la traite, constitue pour son auteur infiniment plus qu'un exercice de style : elle incarne la vérité sensible de l'être Miralda dans son aspect profondément véridique, c'est-à-dire plus vrai que nature. *Santa Comida* a été présentée après le Museo del Barrio dans des lieux et des contextes divers : le Miami Dade Community College (mars 1985) ; le Palau Robert à Barcelone, dans le cadre de l'exposition *Barcelona-Paris-New York* (décembre, 1989) ; dans le cadre des *Magiciens de la terre*, la grande manifestation de Jean-Hubert Martin qui, à la suite de la fameuse exposition de William Rubin au MoMA de New York (1985), tentait de faire le point du néo-primitivisme dans l'art contemporain en montrant sur le même pied d'égalité des œuvres issues de la continuité immémoriale de diverses traditions tribales et des installations conceptuelles occidentales récentes basées sur le recyclage de rituels de communication empruntés au vaste domaine de l'anthropologie culturelle (sociologie, ethnographie, archéologie préhistorique, historique et industrielle).

La présentation de *Santa Comida* s'est tout naturellement adaptée à la spécificité des lieux où elle a été montrée. Elle revêtait une signification toute particulière au Museo del Barrio, haut-lieu de la culture hispano-américaine, à deux pas du Spanish Harlem et de ses *botánicas*, et au Dade Community College de Miami, où elle se teintait d'une nette coloration afro-cubaine, tandis qu'elle témoignait indirectement à Barcelone de la profonde vocation catalane au métissage syncrétique. Mais c'est dans le contexte parisien des *Magiciens de la terre* que la *Santa Comida* a pris sa pleine valeur organique et structurelle. Entre-temps elle s'était enrichie d'une divinité supplémentaire, Babalúaiyé, fibreuse incarnation du mystère universel, venue s'ajouter aux six grands saints Yorubas : Şàngó, dieu du feu, le roi guerrier transculturellement travesti en Sainte Barbara mangeuse de papayes, mamôès, *frutas-bomba* ; Obàtálá le vieux sage ; Èḽẹgbá, la toute-puissante incarnation cosmique du hasard, incarnation satanique dans l'optique « blanche » ; Yẹmoja, la mère du monde, déesse des eaux, Nuestra Señora de Regla ; Ògún, la charité purificatrice ; Osun, le charme qui ouvre la voie à la victoire, Jean le Baptiste, annonciateur du Christ.

Tous ces saints mangent et nous invitent à manger avec eux ; initiés ou pas, les esclaves ont apporté d'Afrique l'igname et l'okra, ils ont découvert en Amérique la patate douce et bien d'autres choses encore comme le maïs. Les offrandes en font la synthèse. Miralda se retrouve tout entier dans cette approche de la nourriture, généreuse et interactive. À mon retour d'Inde, lors de mon second voyage en 1979, j'avais signalé à Miralda la présence de la statue géante de Gomateshwara, dans le grand sanctuaire de Jaïn de Shravanbelagola à 160 km de Bangalore ; la statue est ointe tous les 18 ans par les fidèles qui y déversent des tonnes de lait, de sucre brun et de miel et y déposent des riches offrandes, au cours d'une cérémonie rituelle, le Mahamastakabhisheka. La prochaine fête devait avoir lieu en juillet 1981. Le Perroquitsch catalan n'a pas raté l'occasion, à son retour, il me déclare extasié : « quelle humanité chez ces fidèles Jaïns : ils se précipitaient sur moi, le non-initié, pour m'inviter à manger la nourriture de leurs dieux... »

Dans la *Santa Comida*, tous les différents aspects opérationnels de la personnalité de Miralda y trouvent leur compte : le traiteur coloriste et le capteur d'images-fétiches, le metteur en scène du mémorial cérémoniel et l'érecteur de cénotaphe. À travers la ritualisation mirandolienne – et en ce sens la vision symbolo-sensorielle d'Antoni Miralda se rapproche de l'humanisme universaliste de Pic de la Mirandole – l'approche de la nourriture devient une expérience de goût et de sensibilité, une vérification à la fois affective et spirituelle du langage. Nous sommes bien loin du Daniel Spoerri, des menus-pièges chez qui le geste d'appropriation, fin en soi, se replie sur lui-même : d'un côté l'ouverture sur le tas, de l'autre la fermeture sur les restes.

Ah ! Les *bonicas* de Spanish Harlem et de Miami que Miralda connaît bien... et les *Santerías* du marché central de Santo Domingo que j'ai visité avec Silvano Lora et Leopoldo Maler... et celles du Cuba qui ont fini dans le placard des initiés... En admettant qu'il ait accompli le même parcours afro-caraïbe de Spoerri, qui ne peut supporter d'avoir deux idées à la fois, n'en aurait donc eu qu'une : celle de s'approprier les vitrines des *botánicas* et de les présenter telles quelles. Pour Miralda ce sont des lieux privilégiés détenteurs des ingrédients magiques de la fête. Et c'est la fête qui l'intéresse, en tant que processus de communication entre les hommes, en tant que phénomène de langage. Je suis sûr que si l'on passait l'exsoldeur de soldats au détecteur de mensonge en lui posant la question : « quelle est votre langue maternelle ? », il répondrait : « la langue de la fête ».

### La révolution de la vérité

Chez *Magiciens de la terre* les cénotaphes des sept saints Yorubas faisaient belle figure. Ils étaient beaux parce qu'ils étaient vrais, et pas simplement vrais : plus vrais que nature. La *Santa Comida* est la magistrale preuve de la révolution de la vérité chez Miralda. Il est temps de rendre justice au Perroquitsch, ce perroquet kitsch messenger de la fête mirandolienne. Toute l'esthétique de Miralda repose sur la substitution du vrai au beau dans les critères du goût. Certes, la vérité sur laquelle se fonde le langage de la farandole-mirandole ne repose en rien sur les canons inéluctables de l'évidence. Elle est le produit d'un système d'apparences, très précisément contrôlé dans sa folie baroque et rigoureusement adapté à chaque situation opérationnelle.

Si la vérité est apparence, elle ne se représente pas, elle se présente. Miralda ne représente pas la fête, il la présente. Le passage de la représentation du réel à sa présentation marque la frontière du goût entre la modernité et la condition postmoderne. Depuis ses premières expositions avant 1968, Miralda s'est comporté comme s'il était en situation d'osmose mimétique avec la société postindustrielle. Alors que tant d'autres jetaient l'éponge, il l'a gardé pour le placer ailleurs. Hypersensible à la sursaturation du produit industriel, il s'est bien gardé d'attaquer l'objet de front, en se l'appropriant comme l'ont fait les nouveaux réalistes, derniers grands artistes modernes. Il en a pratiqué systématiquement l'exorcisme, en le plaçant toujours dans la position la plus juste par rapport au site, au thème, aux matériaux, de façon à l'intégrer, organiquement et harmoniquement, au sens de la fête. Pour que cette présentation « intégrée » soit perçue comme belle, encore faut-il qu'elle apparaisse comme véridique, de manière à emporter notre adhésion. Et pour ce faire, il faut que chaque élément constitutif de la fête nous donne la sensation d'être plus vrai que nature.

Le langage de la fête mirandolienne repose sur deux rapports fondamentaux : forme – proportions et couleurs – matière. Tout le reste n'est que stratégie. Une stratégie de la communication basée sur la consolidation de la vérité dans l'apparence. La fête se déclenche ainsi à tel ou tel niveau, mais c'est toujours à un niveau ou à un moment plus vrai que nature : le blanc de la fête en blanc ou le lapin de Charlie Taste Point.

Dans la vie tribale traditionnelle, ce pouvoir consolidateur de la vérité est acquis par l'initiation. Parfait indien métropolitain, Miralda s'est formé à l'école de l'errance et du voyage. Ses rituels non-verbaux traduisent l'émergence d'une sensibilité interactive à l'environnement. Un phénomène significatif de toutes les sociétés sans recul. Notre société postindustrielle, saturée d'industrie, est sans recul vis-à-vis du phénomène industriel : ses membres sont incapables de la concevoir en dehors du fait industriel. Nos sentiments eux-mêmes sont des faits industriels. L'homme de la postmodernité de la société postindustrielle se rapproche ainsi affectivement de l'indien de la tribu amazonienne, incapable de concevoir le monde en dehors de sa forêt, et qui appartient lui aussi à une société sans recul. La force de l'indien initié réside dans son sens parfait de la nature, qui constitue l'intégralité de sa culture. L'homme postmoderne doit retrouver les conditions d'un dialogue harmonique avec la nature postindustrielle, qui est conditionnée par les nouvelles technologies. L'avenir de notre civilisation dépend du rapport qui va s'instaurer entre l'intelligence humaine et l'intelligence artificielle. L'art a été de tous temps un réservoir de dispositifs de communication interactive. Les dispositifs tribaux, « premiers », ont conservé leur efficiente fraîcheur au cours des âges.

Si le parti-pris de Jean-Hubert Martin était de nous faire réfléchir à ce genre de considérations dans *Magiciens de la terre*, il avait placé dans sa manche un atout de taille avec *Santa Comida*.

## El Internacional

El Internacional : le restaurant de New York plus catalano-mirandolien de nature ! Le Perroquitsch y a déployé ses ailes bariolées du 29 septembre 1984 au 14 février 1986 : un bref passage pour le condor du décor, mais qui a suffi à projeter l'établissement en pleine lumière, à le brancher sur les feux de l'actualité. Quand Miralda le choisit à la suite d'une longue recherche, le restaurant du 219 West Broadway a déjà une longue histoire, un passé plutôt chargé. La modeste cafétéria des années vingt a connu la gloire dans les années quarante sous le nom de Teddy's. Et pas n'importe quelle gloire ! Remodelé dans le genre chic il est devenu la bonne adresse de l'honorable société. Une salle discrète et secrète, au premier étage,

entièrement tapissée de miroirs, a fait pendant plus de trente ans office de temple célébratif des rites mafiosi. Ce qui n'a pas empêché le Teddy's de recevoir la visite des superstars de l'époque, de Groucho Marx et Frank Sinatra à Sofia Loren et Jane Fonda. Elisabeth Taylor n'a pas manqué d'y exhiber deux des maris successifs. Miralda le connaissait bien, le Teddy's. Avec Antoni Muntadas il avait habité en 1971 la maison d'en face, de l'autre côté de la rue. Il avait guetté le va-et-vient des longues limousines noires aux vitres blindés. Il avait inscrit dans sa mémoire la façade et la « canopy » blanches, les longues baies basses dans le style des années cinquante, les caractères cursifs largement déployés de l'enseigne. La première chose à laquelle il pensa fut de faire en sorte que quelque chose comme le parfum du Teddy's demeure dans El Internacional, au terme des modifications structurelles. En fait les proportions de la façade, recouverte d'un dallage noir aux joints blancs et surmontée de la couronne de la statue de la liberté, ne furent pas altérées. Sur une paroi longitudinale interne, le « sandwich archéologique » présentait verticalement les « reliques » du chantier, dans l'ordre de leur découverte durant les travaux parmi les gravats. Sur le sol une série de photos de clients célèbres fut encastrée.

La fantaisie kitsch se donna libre cours à l'intérieur. Sur fond d'*azulejos* le bar oblong exhibait ses filets de morues sèches pendues au-dessus des bouteilles. Un téléviseur présentant un vidéo-menu trônait en position centrale ; la cuisine ouverte à la vue des clients faisait partie intégrante du décor, au même titre que les flacons phalliques à l'image du monument de Colomb à Barcelone ou le chandelier à deux branches reposant sur le bicorné ornant la tête du toréador. À l'entrée une pelouse de drapeaux de toutes les nations débouchant sur un « desk à porrons » rappelait au visiteur le titre du restaurant. Quant au ciment de la terrasse, utilisée comme café en plein air durant les beaux jours, il était pavé de boîtes de bière ou de coca-cola compressée à la César ou à la Ray Johnson première manière.

Il s'en est passé des choses à El Internacional ! Robert Redford y a tourné *Legal Eagles*. Don Johnson, *Miami Vice* et Lou Reed, son vidéo sur les « gloires d'aujourd'hui ». Andy Warhol n'a pas manqué de s'y faire voir en compagnie de Basquiat, lorsqu'ils peignaient à quatre mains. Voilà pour la consécration, du jour au lendemain et pendant près de deux ans El Internacional est devenu le lieu « in » des *vidéotapas* et de la cuisine catalane à New York dans un décor grotesque gaudiesque. Le condor du décor avait magistralement réussi à marier les accents aigus du genre « streamine » US aux pesants accords du mauvais goût art nouveau barcelonais. Une synthèse « modern-post-modern » spectaculairement plus vraie que nature.

Mais Miralda ne s'est pas contenté de redonner à El Internacional le lustre du Teddy's. Le Perroquitsch a intégré El Internacional à sa propre trajectoire, avec l'olympiade



du *porron* ou le « mur du baiser », réceptacle de l’empreinte des lèvres des belles clientes exaltées, il en a fait le laboratoire de vérification permanente de la stratégie de la communication interactive. En y situant deux jalons importants de sa dynamique expressive, il a incorporé El Internacional, de l’intérieur, à la farandole-mirandole, à la continuité organique de son œuvre.

### La Saint-Valentin tombe le 14 février de chaque année

Aussi accaparant qu’ait été cet épisode quotidien de la comédie-*comida*, Miralda a su s’accorder le temps de penser au futur, de laisser se cristalliser les intuitions les plus pressantes qui se profilent à l’horizon 92. Et cela dans la parfaite continuité de sa vision, dans la pure logique du rapport interactif entre le rit et la bouffe, dans le vrai sens de la fête. Au cœur de l’antré kitsch des entremets où l’art et la gastronomie chaque jour s’entremêlent entre amis, les serres du condor chaussent souvent les sabots du terrassier terrassan, qui pense de plus en plus à d’autres épousailles entre Barcelone et New York.

Le rite nuptial comme catalyseur de la fête et accélérateur du rythme de la communication, le recyclage interactif de l’offrande par la nourriture et vice-versa, le couple comme fondement dialectique de l’identité dans l’échange : ces pensées de base hantent Miralda et elles se projettent sur ses réalisations du moment comme autant de références anticipatrices de l’imminente légende océane. La dame MG, maîtresse queue d’aronde et tenon principal de l’entier assemblage de la « Tasca », est sans illusion sur l’originelle originalité de l’œuf que lui a confié son Merlin de Sigisbée. Elle le couve avec enthousiasme car elle pressent qu’il en sortira une fois encore, un colibri aux ailes d’albatros.

Dans toute cette histoire, la MG est au volant, toujours prête à passer au feu vert de la liturgie pré-nuptiale et de sa date magique, le jour lumière du perroquet toréador, la Saint-Valentin.

La Saint-Valentin tombe le 14 février de chaque année. Par deux fois, cette date sera célébrée avec l’éclat des pompes mirandoliennes à El Internacional. En 1986, c’est *face to face* : cinquante-trois paires de jumeaux, réunis par le New Jersey Twins Association, sont invités à prendre place l’un devant l’autre et à manger sur une table-miroir. Belle démonstration de fractalisme subjectif. Fascinés par ce rappel tangible de leur destin, la fatalité de l’identique, les jumeaux du New Jersey ont décidé de répéter l’opération chaque année à la même date et de s’approprier

ainsi la Saint-Valentin pour en faire un rite ad hoc, avec échange traditionnel de cadeaux.

Le 14 février 1986 la façade d’El Internacional reçoit la couronne de la statue de la liberté.<sup>2</sup> Un dais rouge y est déployé : majorettes, musique, drapeaux. El Internacional est officiellement dédié à Miss Liberty. Ce *red carpet treatment* marque aussi les adieux du couple A.M.- M.G. à El Internacional. Le tapis rouge se déroule devant le tapissendis des vidéocapteurs de *tapas*. Bien que tapiré à la retape, l’habit de lumière a une poche perpétuellement trouée. Celle du portefeuille. Les difficiles rapports avec les bailleurs n’arrangent rien. Le merlin de Terrassa et sa dame du Mont-Serré passent la main. Ainsi passe la vie et pour cause : le 11 octobre de la même année, veille du Columbus Day, l’annonce des fiançailles de Colomb et Miss Liberty à New York au Javits Center inaugure le projet magistral de Miralda, son grand’œuvre étalé sur un programme de six ans, *Honeymoon*.

Entre-temps le terrassan n’a pas cessé de creuser l’autre volet de son mythe, la Barcelone planétaire, célesto-terrestre. Il a fait la liste de toutes les Barcelones, petites ou grandes, existant sur la surface du globe. Quand le Centre Régional d’Art Contemporain de Toulouse lui demande d’exposer en avril 1986, son choix est fait. Il ira visiter la Barcelone des Philippines durant la semaine sante. Six ans après *Mona a Barcelona* de la Galerie Joan Prats à Barcelone, il rapportera à Toulouse l’idée d’une *mona* monanthème version Tagala-Tagalog inspirée du mysticisme religieux philippin. Une table longue en forme de croix, munie de téléviseurs aux quatre extrémités, figure le martyr d’une jeune fille crucifiée : les péripéties intégrales de l’événement, dûment enregistrées, sont retransmises par les moniteurs terminaux. Pour se remettre de l’épreuve, la jeune martyrisée volontaire, fleur unique de passion, reprend des forces en ingurgitant le *balut*, l’œuf de canard traditionnel soumis à une période de longue conservation, et en buvant du lait et du coca-cola. « milk, coke and *balut* » ont pris la place du chocolat et du pain azyme des *pastissers* catalans dans la *mona* monanthème philippino-toulousaine. La manifestation est tenue sous le signe du « gorille blanc », le singe albinos héros plus qu’humain du zoo de Barcelone.

Miralda a tenu ainsi à clore, tout au moins momentanément, le cycle de *Santa Comida*, avant de s’attaquer au projet *Honeymoon*. Et ce n’est pas pour rien non plus que son dernier acte à El Internacional a été d’enceindre la façade de la couronne étoilée de

<sup>2</sup> Note de l’éditeur : la date du couronnement de la statue de la liberté fut le 17 juillet 1985 et non pas le 14 février 1986, comme l’avait indiqué par erreur l’auteur.

la statue de la liberté, le jour de la Saint-Valentin, fête des cadeaux. Tout au cours du projet *Honeymoon* en effet, au sein du rapport dialectique entre le rite et l'offrande, c'est l'offrande qui prendra progressivement le dessus, à travers les présentations successives des multiples cadeaux composant la liste de mariage de la future épouse et le trousseau des conjoints.

## Colomb et Lib

La fête n'a jamais cessé et elle continue de plus belle. Voilà la vie d'artiste, la vraie vie, toujours plus vrai que nature ! Le perroquet errant déploie ses ailes d'albatros, il parcourt le monde pour y présenter les somptueux cadeaux. Le garçon doreur depastissersla noce océane se transforme en styliste costumier gargantuesque du plus fabuleux trousseau du siècle. De 1986 à 1992 les événements vont se succéder. Lepastissers11 octobre 1986, jour de proclamation des fiançailles de l'Amiral Colomb el de Miss Liberty, la bague de fiançailles est exposée sur un trône TV. Il faudra près d'un tonne de riz blanc répartie sur plus de cent sacs de tulle pour lester l'ourlet de la jupe géante bleu azur de la robe de mariée qui tapisse l'estrade où ont pris place le maire de New York et le représentant de la mairie de Barcelone. Le 7 mars 1987 c'est la présentation du trousseau à Terrassa, ou plutôt d'une partie de la lingerie intime, la combinaison Santa-Maria aussi grande qu'une toile de la caravelle amirale, et les immenses bas Dia& Night, longs comme un jour et une nuit sans fin... Quelle revanche pour l'étudiant de l'École Textile de Terrassa, qui y mourrait d'ennui en 1960.

10 mai 1988 : la Fundació Miró de Barcelone accueille les *prenupcias*, avec le voile de la mariée qui s'étire sans cesse à travers les salles ; l'olivier du patio central, fleuri et enrubanné, figure le bouquet nuptial à hauteur d'arbre : une vision paradisiaque, dans la claire lumière du printemps : et enfin, le rite du courrier, le classement et l'exposition des cartes de vœux et des lettres d'amour que le public est invité à adresser à Miss Liberty et à son fiancé.

Un an plus tard, le concours pour le projet de costume de Colomb est lancé au Japon (Tokyo, 12 mai 1989), tandis que le gâteau de noces est érigé à Paris sur l'esplanade du Palais de Chaillot le 17 juin 1989, à l'occasion des festivités organisées par le maire de Paris en l'honneur du centenaire de la Tour Eiffel. Haut d'une vingtaine de mètres, il figure le globe terrestre reposant sur une base cylindrique flanquée d'une rampe piétonne en spirale. Les visiteurs désireux d'admirer la vue peuvent lécher au passage les épaisseurs de pâte de sucre qui recouvrent les parois de bois de la pièce montée. Montée, c'est le cas de le dire : le globe sur la cime est littéralement empalé par une tour Eiffel en modèle réduit mais bien membrée, qui le pénètre de part en part. La pointe phallique de la tour,

en érection oblique, évoque le doigt de Colomb pointé vers la mer sur le monument de Barcelone. Le doigt fouineur de l'amiral qui ne détestait pas la bagatelle a pris à Paris des proportions planétaires : voilà de quoi plaire à Jacques Chirac, le maire viril qui flotte sans jamais sombrer, voilà de quoi faire rêver par milliers, de cœurs à cœurs et de corps à corps, Valentins et Valentines !

En digne chevalier servant, le garçon doreur du Woman Lib n'a pas hélas le temps de trop s'attarder à d'aussi grasses et grosses gauloiseries plus dignes de Picrochole que de Grandgousier. Il nous refait le coup du voile en vitesse à Sète le 1er septembre 1989 pour réapparaître le 7 du même mois à València, où il fait surgir de l'eau les alliances cristallines. Le Merlin de la culture en terrasses et le Tarzan des jardins suspendus termine l'année 1989 avec un coup d'éclat dans la nouvelle Babylone yankee. Dank U, menhir : le geste du 18 décembre à New York mérite qu'on s'y attarde et qu'on lui érige une pierre levée pour sa valeur symbolique. Le condor mage s'empare du couvre-lit de la future épouse et il y brode l'effigie de l'agneau de l'apocalypse. Attention ! L'agneau et non le cheval, qui serait une haridelle rossinante. Il ne faut pas prendre Christophe Colomb pour don Quichotte. La dulcinée de l'Amiral a forte affaire avec son super super-*Novio*, qui lui ne se bat pas contre les moulins à vent. L'agneau est le symbole du sacrifice. Woman Lib, la colombienne dulcinée, prend de lourds risques dans cette histoire. Elle peut fort bien en faire les frais et devenir la victime sacrificielle de l'union océane. On peut s'attendre à tout de Colomb, gai gaillard fort en gueule mais aussi secret, illuminé, marrane marron à la maroufle mystique, auto-investi d'une mission qu'il a accomplie vite fait-bien fait, mais qui peut paraître douteuse aujourd'hui, vu les résultats à 500 ans de distance. Miralda actionne le signal d'alarme. Qu'arrivera-t-il à la Liberté si elle se fait engrosser par Colomb, le découvreur du nouveau monde ? Quel sera le produit du coût intercontinental : un gros colon ou un destin grêle ? Ex-sergent soldat, il sait de quoi il en retourne. En pleine réédition de la légende colombienne, le fidèle garçon doreur nous rappelle à l'ordre de l'apocalypse. A bon entendeur, salut !

Ceci dit, la fête continue. Woman Lib met les cartes sur la table en 1990. Elle rend visite à Anne d'Harnoncourt au Musée de Philadelphie et cette dernière, consciente de son devoir, l'aide à déployer sa maxi-cape de Liberty Belle dans le grand hall du musée, au son historique de la belle cloche de l'indépendance, le 10 janvier. Ainsi rassurée, elle affronte sans complexes le 27 mai le public international au Pavillon Espagnol de la Biennale de Venise où sa marraine Borràs l'a invitée. Venise rend les femmes frivoles, dit-on : à plus forte raison si elles y viennent sans complexes. Lib n'échappe pas à la règle. Elle arrive en retard à l'inauguration, car elle a perdu son porte-jarretelles et sa petite culotte qui y était attachée. Peu importe, lui dit tata-Lluïsa, pleine de bon sens, tu n'as qu'à mettre le reste de ton trousseau, tu ne manques pas d'atours, à commencer par la chaussure-gondola rouge, que tous les vénitiens ont remarqué. Elle n'est ni de

verre ni de voir, mais elle a de quoi faire pâlir toutes les cendrillons du monde. Et puis il y a le voile, la jupe, la combinaison... : personne ne s'apercevra que tu ne portes rien dessous. Tout se passe bien en effet, en particulier la proclamation des bans, qui durera tout l'été : personne au monde ne viendra s'opposer à son mariage avec Colomb. Qui ne dit mot consent.

En 1991, ce sera le tour de la bague d'éternité à Birmingham, et puis de la ceinture comestible de Colomb, et enfin, de la vertèbre sacrale, protectrice matricielle. Miss Liberty tient à souligner qu'en dépit de l'indissolubilité des liens du mariage, elle sait être mangeuse d'hommes à l'occasion et qu'elle entend. Women Lib oblige, rester maîtresse de son utérus. Son Merlin de garçon doreur, qu'elle a consulté sur son avenir, lui a prédit une naissance pour novembre-décembre 1992, neuf ou dix mois après la cérémonie du pariage qui aura lieu en grande pompe à Las Vegas, les 13 et 14 février 1992, au moment de la Saint-Valentin. Lib reste sceptique pour l'instant : « que peut-il naître de l'union de deux monuments, si ce n'est un autre monument, un être double, hybride. Je n'ai rien contre ce genre de métissage, mais... »

### La vie, la vraie, plus vraie que nature

*Honeymoon* se présente ainsi comme une série d'actions cérémonielles que Miralda a créées pour fêter le mariage imaginaire entre deux monuments qui se contemplent depuis cent ans de part et d'autre de l'Atlantique : le monument à Christophe Colomb sur le port de Barcelone et la statue de la liberté dans la baie de New York. La statue de la liberté, œuvre du sculpteur Bartholdi, a 91 mètres de hauteurs. Elle fut inaugurée le 8 octobre 1886. Le monument à Colomb, œuvre de l'architecte Buïgas et du sculpteur Rafael Atché, mesure 59 mètres de haut. Conçu pour commémorer la réception que les Rois Catholiques donnèrent à Barcelone en l'honneur de Christophe Colomb, au retour de son premier voyage au nouveau monde, il a été inauguré le 8 octobre 1888, au moment de l'Exposition Universelle.

Colomb a deux ans de moins que Lib. Il est aussi plus petit. Miralda a pensé à tout ça. Mais il s'est dit qu'il n'y avait pas de raison qu'ils ne fassent pas un bon couple. Et puis tout de même, ils ont bien mérité que quelqu'un pense à eux et les fasse se rencontrer. Réfléchissez un peu. Vous vous voyez, vous, passer un siècle à éclairer le monde avec une torche, comme Lib, ou à pointer l'index vers les Indes Occidentales, comme Colomb ? Avoir gardé le bras tendu pendant si longtemps, voilà au moins quelque chose qu'ils avaient en commun avant de se connaître.

C'est que ces gens-là ont le bras long. Ce qu'ils symbolisent ensemble, c'est un volume énorme d'échanges de produits, d'idées et de traditions qui lient l'ancien au nouveau monde : toute l'histoire des temps modernes. Quand Antoni Miralda s'est décidé à unir leurs deux légendes en les recyclant dans le cadre de la société postindustrielle, il savait qu'il se condamnait sans appel à assumer un double défi : réaliser à la fois le grand œuvre de sa vie et le plus éclatant témoignage de la postmodernité émergente. *Honeymoon* est un double succès. Je n'insiste pas sur la prouesse opérationnelle, sur la qualité d'énergie, d'imagination et d'intelligence tactique dont Miralda a dû faire preuve pour trouver les moyens nécessaires à la bonne exécution de chaque étape du projet pendant cette période de six ans, de 1986 à 1992. J'écris d'ailleurs ces lignes avant la grandiose apothéose des 13 et 14 février 1992, le mariage au Caesar's Hotel de Las Vegas et les logiques conséquences qui en découleront, la lune de miel et la naissance... d'un monument de synthèse qui serait un gage de paix et d'harmonie universelle. La suite sera donc comme toujours au prochain numéro.

Je voudrais en revanche souligner la place organique et centrale qu'occupe *Honeymoon* dans la dynamique du langage de Miralda. *Honeymoon* est un rêve, ou un conte de fées si l'on veut. Mais le projet ne serait pas ce qu'il est, c'est-à-dire une œuvre d'art et un chef d'œuvre, s'il se contentait de décrire le rêve à la manière d'un dessin animé. Le rêve ne nous enchante réellement que s'il est véridique, nous n'y participons que si nous y croyons. Miralda est parti du monument de Barcelone et de la statue de New York pour arriver à nous faire croire à Colomb et à Lib. Il avait devant lui deux mythes d'une surpuissante extension, il a fait de leur union la réalité tangible d'une œuvre d'art. Il n'y serait pas parvenu s'il ne les avait placés vis à vis de nous en position d'interactivité permanente au cours des événements successifs du projet. Il nous les a rendus véridiques, nous ne les avons plus perçus comme des symboles, l'Amiral de la mer océane pointant son doigt vers l'Amérique ou la Liberté éclairant le monde, mais comme des personnages et des protagonistes. Colomb et Lib, plus vraie que nature. Miralda vient de nous donner une leçon de goût. Sa stratégie linguistique traduit la mise en œuvre d'une sensibilité nouvelle qui répond aux exigences interactives de notre présent permanent, la condition postmoderne. En recyclant harmoniquement les données de la tradition artisanale, du folklore industriel et des nouvelles technologies, l'artiste catalan agit directement sur les zones interactives de notre sensibilité. Il nous convie à participer à la révolution de la vérité dans le goût, en commençant par la sienne, sa vérité, sa vie. Voilà la vie d'artiste, la vraie vie, plus vraie que nature. Et il n'y a rien à chercher ailleurs. La vie de Miralda est la seule substance de son œuvre, et *Honeymoon* constitue le génial témoignage de cette fabuleuse identification.

Pierre Restany (Paris, 1991)

## Autres titres

### 01. Marina Grznic

Spectralization of History, Spectralization of the Image, Spectralization of Europe

### 02. Suely Rolnik

¿El arte cura?

### 03. Jo Spence

La práctica documental a examen. El signo como espacio de conflicto

### 04. Diedrich Diederichsen

Paradoxical Models of Authenticity in Late 60s/early 70s Rock Performance

### 05. Ag 2004-2006

Selección de textos de la Agenda informativa del MACBA

### 06. Néstor García Canclini

Cultura popular: de la épica al simulacro

### 07. Andreas Huyssen

After the High/Low Debate

### 08. Jonathan Crary

On the Ends of Sleep: Shadows in the Glare of a 24/7 World

### 09. Blake Stimson

The Photography of Social Form: Jeff Wall and the City as Subject Condition

### 10. Kaja Silverman

El sueño del siglo XIX

### 11. Hélène Cixous

Dissidanses de Spero

### 12. Rosalyn Deutsche

Agorafobia

### 13. Linda Williams

Hard-Core Art Film: The Contemporary Realm of the Senses

### 14. Juan Vicente Aliaga

Terreno de lucha. El impacto de la sexualidad y la huella del sida en algunas prácticas artísticas performativas

### 15. Stephen Melville

'Art and Objecthood' A Lecture

### 16. José Antonio Sánchez

El teatro en el campo expandido

### 17. Suely Rolnik

Desvío hacia lo innombrable

### 18. Martha Rosler y Benjamin H.D. Buchloh

Una conversación

### 19. Anne Rorimer

Ian Wilson. L'objet de del pensament

### 20. T. J. Clark

The Painting of Postmodern Life?

### 21. Ina Blom

'Every letter I write is not a love letter'  
Inventing sociality with Ray Johnson's postal system

### 22. Hervé Joubert-Laurencin

Camérer, découper, déparalyser ou Le cinéma comme acte de la contingence

### 23. Peter Watkins

Notes on The Media Crisis

### 24. Costas Douzinas

The Mediterranean to Come

**25. Didi-Huberman**

Pobles exposats, pobles figurants Georges

**26. John Roberts**

'Fragment, experiment, dissonant prologue': modernism, realism and the photodocument

**27. Ana Janevski**

'We can't promise to do more than experiment.' On Yugoslav experimental film and cine clubs in the sixties and seventies

**28. Peter Osborne**

'October' and the Problem of Formalism

**29. Wolfgang Ernst**

'Aura and Temporality: The Insistence of the Archive'

**30. Walter Mingolo**

'Activar los archivos, descentralizar a las musas'

**31. Michael Baldwin, Mel Ramsden, Carles Guerra and Philippe Méaille**

'Landscape with St George Delivered at Night'

**32. Latitudes (Max Andrews & Mariana Cánepa Luna)**

'José Antonio Hernández-Díez. *No temeré mal alguno*'

---

## Colophon

### 1. *Miralda ! «Une vie d'artiste» (1981)*

### 2. *Dix ans sont passés: le Mont-Serré donne sur la Terrasse (1991)*

Pierre Restany

ISSN: 1886-5259

© du texte : famille Decock-Restany

Critique d'art, Pierre Restany publie en 1982 le texte *Miralda ! «Une vie d'artiste»* dans un ouvrage du même nom (Àmbit, Barcelone) où il retrace le parcours d'Antoni Miralda (Terrassa, 1942) jusqu'en 1981. Dix ans plus tard, il en écrit une seconde partie (*Dix ans sont passés*) qui ne paraîtra qu'en 2002 (Fundación ICO, Madrid). Les deux textes étaient accompagnés de fiches également rédigées par Restany et comportant des illustrations faites à la main, des recettes, des photos et de brèves descriptions de chacune des œuvres.

Dans un style aiguisé et humoristique et en émaillant ses textes de jeux de mots, Restany commente le travail de Miralda, tant en Europe qu'aux États-Unis, des années 1960 à 1991. Il décrit d'abord ses premières œuvres antimilitaristes (*Soldats soldés*), puis continue autour des grands banquets et de ce que Miralda appelle des « cérémonials » publics en évoquant à parts égales les repas, la participation des gens, les rituels, la couleur et la symbolique.

Coordination et édition: Ester Capdevila

Conception graphique: Cosmic ([www.cosmic.es](http://www.cosmic.es))



[www.macba.cat](http://www.macba.cat)

## À propos de l'auteur

**Pierre Restany** (Amélie-les-Bains-Palalda, 1930 – Paris, 2003) est un critique d'art français. Il passe son enfance à Casablanca dans un milieu aisé et cultivé. Après des études secondaires réalisées au Maroc, licencié des Lettres, il entreprend des études d'esthétique et d'histoire de l'art en Italie et en Irlande.

Le grand tournant de sa vie de critique sera consécutif à sa rencontre avec Yves Klein, en 1955. C'est chez lui que le critique fonde le groupe des Nouveaux Réalistes en 1960 (Arman, Hains, Tinguely, Cesar, etc.). Entre 1960 et 1963 il est à l'origine d'une bonne vingtaine d'expositions collectives et peaufine sa réflexion sur le mouvement. Dans les années 1970, Pierre Restany poursuit sa réflexion sur les structures sociologiques de l'art contemporain.

Globe-trotteur invétéré et curieux, il a analysé et théorisé les courants artistiques de son époque. Il a souvent manifesté beaucoup d'intérêt pour les œuvres non conformes à l'idée qu'on se fait traditionnellement du beau.

## *Quaderns portàtils*

**Quaderns portàtils** est un recueil de publications numériques disponibles gratuitement. Les plus souvent les textes proviennent de conférences ou de séminaires organisés au MACBA, mais on y trouve aussi des textes parus antérieurement dans des catalogues d'exposition ou sur d'autres supports. Comme les autres, ce numéro de la collection *Quaderns portàtils* est disponible sur le site du musée, autant en format PDF comme ePUB.





## Tres maneres d'enquadrarnar els teus Quaderns portàtils

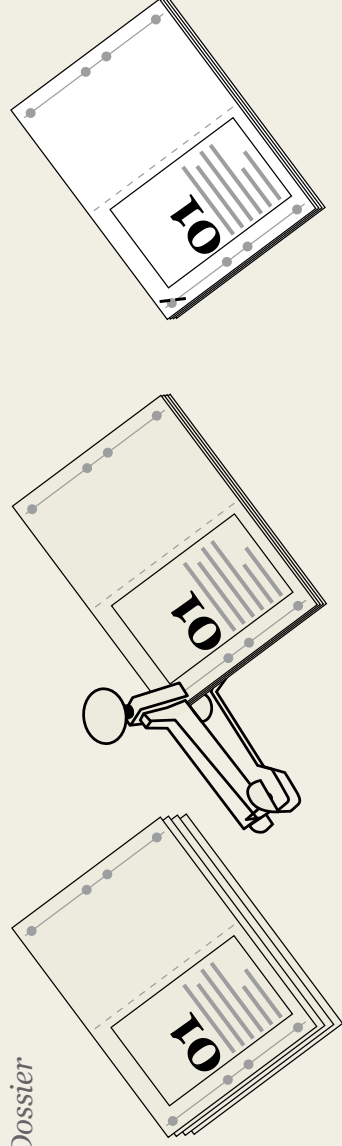
Tres maneras de encuadrarnar tus Quaderns portàtils

*Three ways of binding your Quaderns portàtils*

Dossier grapat

Dossier grapado

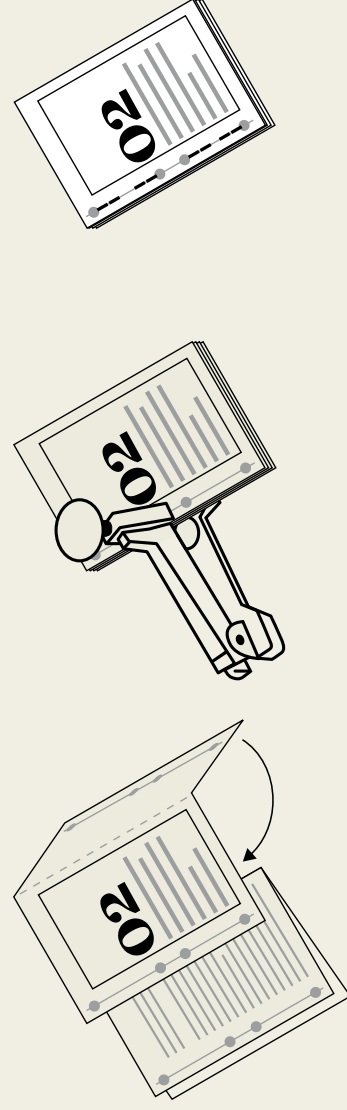
*Stapled Dossier*



Enquadrarnació japonesa grapada

Encuadrarnación japonesa grapada

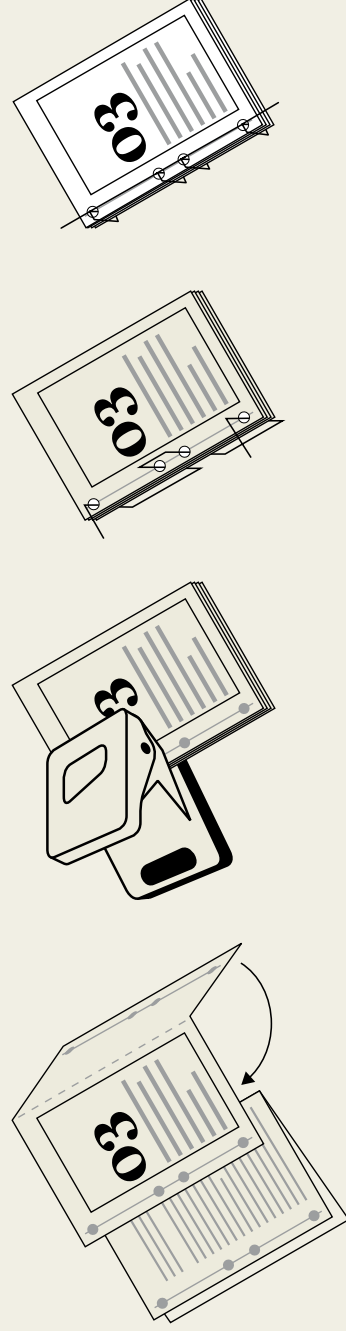
*Stapled Japanese Binding*



Enquadrarnació japonesa cosida

Encuadrarnación japonesa cosida

*Sewed Japanese Binding*



**Lienceu aquest manual d'instruccions una vegada utilitzat (no enquadrarnar).**

Desechar este manual de instrucciones una vez utilizado (no encuadrarnar).

*Throw away this instructions manual once used (do not bind).*