



## Campbell's Soup Cans Andy Warhol, 1962

David Rosenbaum, CHU Pitié Salpêtrière, Paris  
david.rosenbaum@aphp.fr

Né en Pennsylvanie de parents d'origine slovaque, le jeune Andy Warhol attrape une chorée qui le contraint à un long alitement. Durant cette période, il se forge un coup de crayon qui va lui permettre de décrocher un job de publicitaire à New York en 1949 après son diplôme des Beaux-arts. Pour se démarquer de Lichtenstein, l'artiste choisit pour sa première exposition en 1962 d'utiliser des visuels d'objets issus de la société de consommation.

### Alors pourquoi les soupes ?

Il aurait, dit-on, suivi les conseils d'une amie galeriste : « *peint quelque chose qu'on voit tous les jours et quelque chose que tout le monde peut reconnaître. Quelque chose comme la boîte de soupe Campbell* ».

Plaisanterie ou expression de la répétition machinale, Warhol aurait déclaré « *pendant 20 ans je crois, j'ai fait tous les jours le même repas, une boîte de soupe Campbell et un sandwich* ».

La soupe et son ancêtre le bouillon sont des plats qui accompagnent l'homme depuis qu'il a trouvé un moyen de faire chauffer de l'eau dans un trou, sur des pierres ou dans un pot et qu'il a pensé à y rajouter des herbes. La maîtrise de la poterie et de l'agriculture au cours de l'antiquité permet l'apparition du brouet, bouillie semi-liquide avec des céréales broyées.

Mais c'est le pain qui va révolutionner la façon de consommer le bouillon. L'origine du mot « soupe » est discutée. Lors de son apparition au 13<sup>ème</sup> siècle, il désigne la tranche de pain que l'on trempe dans un liquide chaud et qui sert d'assiette aux plus riches alors que le bouillon maigre est souvent l'unique repas quotidien des plus pauvres. Le potage, passé et velouté, donc plus noble indique les légumes « cuits au pot ».

À la Renaissance, soupe désigne le plat qu'on connaît aujourd'hui et Catherine de Médicis introduit les pâtes à cuire dans le bouillon. Au 18<sup>ème</sup> siècle, alors que les riches et puissants se fendent de gastronomie, c'est toujours le bouillon qui sert de nourriture à « la classe du Tiers Etat inférieure ».

Le siècle suivant verra l'invention des boîtes de conserve (1810) et la révolution industrielle entraînant une rationalisation du temps et la création d'un marché pour produire une alimentation reconstituante « rapide ».

C'est en premier à la soupe qu'on pense et la société Campbell est créée en 1897, moins de 15 ans après que le suisse Julius Maggi ait élaboré son premier potage minute à base de farine, de lentilles et de pois.

Aujourd'hui la soupe est devenue un symbole de facilité et d'instantanéité, bien loin de ses modes de préparation de toujours. Elle est restée l'aliment du pauvre comme à la soupe populaire et prend toute sa dimension lors des guerres ou des crises car c'est le met « maternel » et « originel » par excellence, celui qu'on prend quand on est malade et qui rappelle la vie in utero.

Nos patients désireux de maigrir sont eux aussi adeptes du cocktail soupe/salade et il est vrai qu'à calories égales la soupe est un bon moyen de proposer à nos patients un apport facile en fibres, légumes et eau pour peu de calories. Attention toutefois, au sel et aux calories de ces délicieux veloutés.

Souvent perçue comme une satire du consumérisme, cette œuvre de Warhol, dans son portrait des objets sous leur forme la plus simple et la plus reconnaissable nous renvoie l'image de notre quotidien, avec ses rayons de supermarché déjà en voie de dématérialisation, sa répétition froide et coutumière, sa monotonie aseptisée et nous interroge avec candeur : et vous, quel est votre « Campbell soup » de tous les jours ?



CAMPBELL'S SOUP CANS

Date : 1962

Technique : acrylique et sérigraphie sur toile

Dimensions : 510×410 cm Série de 32 toiles

(50,8×40,6 cm chacune)