

Nourrir le corps
nourrit l'esprit



Nourrir le corps nourrit l'esprit

Une anaphore, pour souligner que le cerveau utilise près du quart des calories que notre corps emmagasine. Lorsque nous mangeons, ce sont principalement nos neurones qui se nourrissent.

S'il faut manger pour vivre et se mouvoir, se nourrir a depuis longtemps dépassé chez l'humain, ce premier stade utilitaire. Avoir transformé la satisfaction de ce besoin physiologique, qui accapare une large partie des périodes d'éveil du vivant, en moment de plaisir est une de nos singularités les plus fortes.

Selon les circonstances, l'entreprise est quelque fois solitaire, le plus souvent collective. Le groupe (restreint ou élargi) s'y retrouve dans l'émotion du partage et le besoin d'être ensemble. «Fait social total», écrit Marcel Mauss, en ce qu'il rassemble les participants au-delà de leur appartenance, en même temps qu'il les distingue selon leur manière de se comporter, de se tenir (l'appétit, le coup de fourchette, l'égoïsme ou l'empathie).

Ce temps fort de la vie collective est le produit d'une chaîne de coopération, depuis la collecte de la nourriture en amont, la préparation des aliments selon des processus segmentés, jusqu'à leurs mises à disposition des convives. Paul Gauguin écrit: «Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large». Oscar Wilde précise: «Après un bon dîner, on n'en veut plus à personne, même à sa propre famille».

Car, en même temps que le corps recharge ses batteries vidées par l'effort de la chasse, de la cueillette ou de toute autre activité, comme le réservoir d'une voiture nécessite de faire le plein après un long parcours, d'essence ou de gasoil, la mastication par sa répétition mécanique détend le corps et l'esprit l'accaparant dans cette tâche qui demande de mordre, d'arracher, de couper et de mâcher, tout en surveillant alentour. La nature est ainsi faite que ces opérations dégagent au bénéfice du masticateur: sucs, effluves et autres sensations sensorielles de texture qui s'enregistrent comme autant de signaux positifs, complétés par des impressions visuelles de formes et de couleurs.

L'acte de se nourrir construit ainsi peu à peu, par nécessité, un foyer civilisationnel à partir duquel s'élaborent les goûts et les pratiques qui solidarisent le groupe, en même temps qu'ils l'ouvrent à d'autres. «À celui qui frappe à la porte, on

ne demande pas: qui es-tu? On lui dit assieds-toi et dîne» dit un proverbe sibérien.

Si l'on ajoute l'utilisation du feu pour cuire les aliments afin d'en assouplir les fibres ou en neutraliser les toxines, on voit se profiler les concepts de recettes et de repas sur les pierres du foyer nomade ou autour de la table, pris sur le pouce, sur le pain ou dans une assiette. Cette maîtrise du feu qui facilite la digestion, encourage la mise au point de technologies culinaires facilitant des associations de produits et une différenciation des saveurs, au sein de présentations élaborées, que synthétise le plat, concentré de promesses gustatives et visuelles.

L'ensemble de ces processus produit un plaisir complexe, renouvelable, qui satisfait aux besoins immédiats du corps et de l'esprit, dont la stratégie en amont se trouve doublement récompensée. «Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon, encore faut-il qu'il soit bon à penser» écrit Claude Lévi-Strauss.

Ces moments cruciaux autour de la nourriture, débouchent in fine sur le dépassement de la fête et/ou sur l'exhibition ostentatoire.

Même si la complexité de l'alimentation humaine est visée aujourd'hui par les polémiques sur le gaspillage et ses effets sur l'environnement, la symbolique des aliments participe plus que jamais à la construction des identités individuelles et collectives. La nourriture reste un espace de projection sur lequel l'imagination brode.

Plusieurs de ces niveaux évoqués se retrouvent dans l'exposition sous des formes allégoriques et des débordements créatifs humoristiques ou ironiques qui s'appuient implicitement sur le sentiment d'une abondance inutile. Ils abordent sous un angle critique, la nourriture (approvisionnement, fabrication, distribution, gaspillage...), et les dimensions sociétales des repas, dont celle de l'assignation implicite des femmes à la cuisine.

Giuseppe Arcimboldo faisait le portrait des édiles de son époque à l'aide de fruits et de légumes, les artistes aujourd'hui questionnent la nourriture et ses rites pour portraiturer notre société, y compris dans ses ambitions esthétiques.

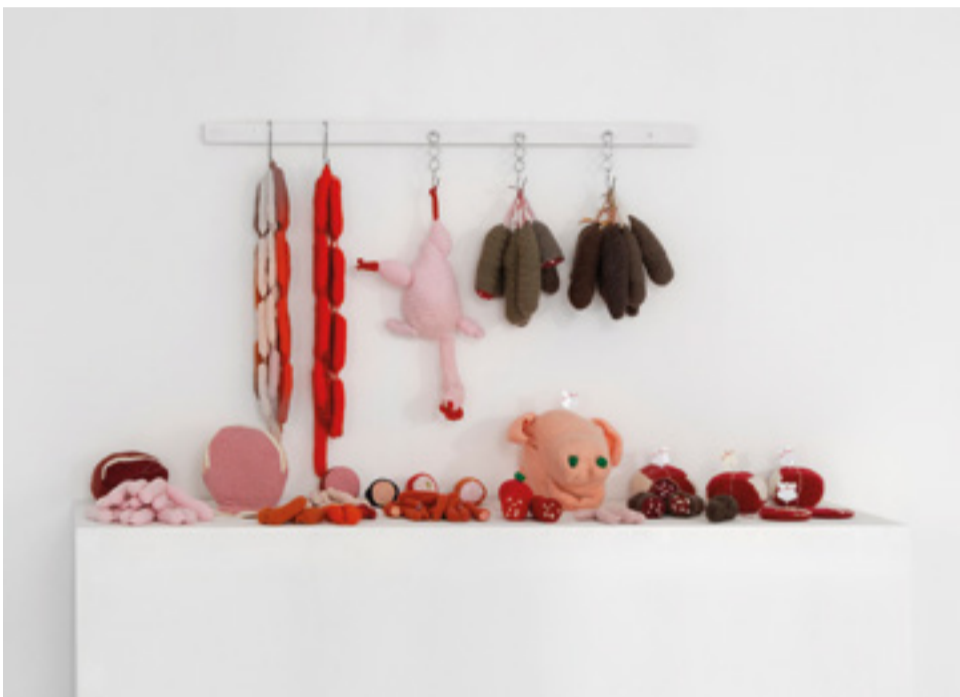
Jean-Paul Blanchet

Niveau 1



2

1



3



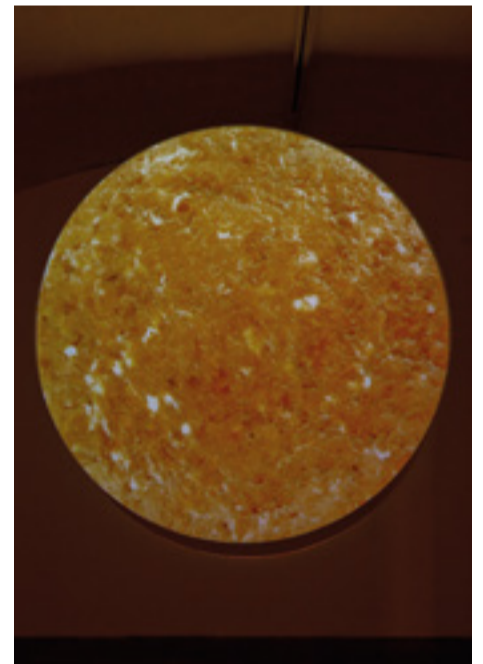
4



5



6



7

Les deux versions de la nourriture

Les peintures réalistes d'**Ana González Sola** de carcasses de bœuf suspendues ou entreposées dans la chambre froide d'un marché de gros ou d'un boucher, «4 Trozos» (1) et «Porte blanche», côtoient une photographie plus réaliste et presque philosophique de **Liu Bolin** «Hiding in the city Paris-Meat Factory» (1), où l'artiste, comme à son habitude, s'inscrit, à peine visible, homme de chair, dans cet univers de viande. Le tableau d'**Aranthell** «1,992kg» (2) (de la série «Premier Choix») reproduit de manière hyperréaliste, un morceau de viande pré-emballé, destiné à la grande distribution.

Les volumes (rôtis, saucisses, jambon, poulets...) que **Clémence Joly** (3) réalise au crochet – son outil de travail habituel –, restituent l'étal d'une boucherie charcuterie, de la même manière que les céramiques (4) d'**Elsa Guillaume**, disposées dans l'esprit d'un marché aux poissons, proposent des produits de la mer exotiques sous nos latitudes (ici des morceaux de requin), arrangés par quelques détournements ironiques, comme ces nageoires dotées d'une bride, imitant les palmes de ceux qui les pourchassent.

Olivier Richon (5) photographie en respectant les codes de la nature morte, des seiches évidées, l'intérieur d'une cuisine de restaurant japonais avec du poisson ou des légumes (oignons, wasabi).

Enfin, deux variations autour du fromage sont présentées. Le temps (en raccourci) de sa fabrication par le collectif **Pôle-Fromage** (6) sous le titre «Cyber-fromagerie», depuis les moutons vagabonds et le chien de berger jusqu'à la cave de fermentation. Le produit est fini par **Nicolas Boulard** avec «Golden Cheese Camembert», camembert doré qui vaut de l'or, le roi des fromages et un triptyque photographique (6) de trois fromages (Boulette d'Avesnes, Rossigny, Castelmagno), que l'artiste a sculpté en volumes minimalistes.

Le sujet de la vidéo de **Charlie Malgat** intitulée «Monocellular Spleen» (7) n'est pas la viande issue de l'élevage, mais celle que produisent aujourd'hui quelques laboratoires à partir de

cellules souches. Viande «hors corps» comme poussent hors sol de plus en plus de légumes ou de fruits. Ce steak de 120 grammes de viande artificielle, prenant la parole, fait le procès d'être une substance sans origine. Il souffre, dit-il, de son immaculée conception sous l'égide de l'énergie et de la lumière électrique. La chair est triste quand elle est dépourvue de sang et de graisse, sans aucun os à se raccrocher. Peut-être aussi sans goût.

Niveau 2



1



3



2



4



5



6

La distribution

Le commerce moderne est abordé avec une enseigne de grande surface, «Payer le prix» (1) de **Clément Collet-Billon** et les photographies d'intérieurs de supermarchés «Hyper n°3» (2) et «Hyper n°8» de **Denis Darzacq**, où le

client semble aspiré par un ouragan, flottant comme une feuille entre les rayons, métaphore de l'acheteur emporté par le tourbillon de ses désirs dans l'océan des marchandises.

Le commerce traditionnel avec les épiceries du coin de la rue qui restent ouvertes tard,

photographiées par **Marie Hamel** (3); le marché au poisson peint par **Ana González Sola** (4); l'autoportrait de **Marc Lathuillière** en boucher (5) qui rappelle que «la viande est bonne».

Proches de l'univers de la grande distribution en raison des produits proposés et du partage

fréquent des mêmes endroits (les galeries marchandes ou les zones commerciales), il y a les fast-food, dont le film vidéo d'**Arnaud Dezoteux** «Buffalo Powder» (6) parodie les publicités roublardes, pour vanter les qualités d'un sandwich au bison.

Niveau 2



1



2



3



4



5



6



7



8

La cuisson

La tonalité générale de la salle est l'humour, voire l'ironie. Le thème ne peut échapper à une approche féministe. Dans sa cuisine, **Pilar Albarracín** garnit le plat qu'elle cuisine «Tortilla a la española» (1) de morceaux de sa robe rouge sang (ou tomate) qu'elle découpe sur son corps comme si elle se livrait à un auto-sacrifice.

En face, la photographie de **Cécile Hesse & Gaël Romier** «L'éplucheuse» (2) montre, dans le même esprit, une femme épluchant le cuir de ses chaussures.

Sur les flacons de «Containers», une encre sur papier, **Jeanne Susplugas** a écrit sur les étiquettes à la place de l'indication du produit, des mots qui forment une phrase explicite, résumant l'esprit de la cuisinière: «Et puis je prends des calmants. Tout s'arrange, tout s'arrange».

Les pâtisseries, aussi bien celles d'**Aurélié Mathigot** («Sugar-Free, Type 1») et «Trop de sucre» (3) confectionnées au crochet ou en céramique, que celles de **Mireille Blanc** («Kouign-amann» et «Mignardise») (4) peintes dans une pâte épaisse et onctueuse, ont des connotations plus douces. Elles véhiculent, comme le font toujours les pâtisseries, autant de nostalgie que de promesses futures.

Autre forme d'ironie de genre ou d'humour caustique et polysémique que la vidéo de **Claire Dantzer**, qui avec «Le Lac des Cygnes acte 2 scène 1», filme en gros plan, sur un extrait de la musique du ballet de Tchaïkowsky, la danse des doigts qui triturent un morceau de viande de volaille, pour en ôter la peau, le gras et au final le désosser.

Pendant de la tortilla, deux autres plats populaires emblématiques: «Pizza» (5) de **Fabien Souche** et «Steak haché et pommes noisette» (6) de **Thomas Lévy-Lasne**. Le premier est à deviner à l'intérieur de son emballage de livraison, le second est représenté prêt à servir dans une assiette.

Deux œuvres de **Mathieu Mercier** (7) conçues dans l'esprit des ready-made, des photographies de torchons et une batterie professionnelle de quatre faitouts en aluminium disposée en arc de cercle comme un orchestre culinaire; de **Patrice Carré** avec un «Jeu complet de huit crêpières» (7) aux formes fantaisistes; d'**Aranthell**, fidèle à son souci d'exacte banalité, avec cette peinture du contenu d'un réfrigérateur débordant de nourriture et de **Lucy+Jorge Orta** avec cette sorte de mini cave/armoire remplie par trois bouteilles différentes de lait, curieusement nommée «Epicierie» (8), figurent le volet matériel de la cuisine.

Niveau 3



1



3



2



5



4

Autour de la table. Le repas, la fête.

Le repas festif, est au cœur de la démarche du duo **Jeanne Choppy et Robin Tornambe**. Ils proposent ordinairement une action culinaire, entre le buffet et la table, s'inspirant des modes de restauration dans les foires, modelé par la poésie et l'esprit écologique. À cause de la Covid, ils ont imaginé le dispositif «Libérer le love» (1) qui allégorise la dimension d'échange. Le «gâteau de la chance» distribué à l'entrée, contient un message avec le mot en rouge, dont le sens est donné dans l'installation ornée de physalis (encore appelé « amour en cage »), par les dessins peints sur le tapis, permettant de comprendre qu'il s'agit du nom de l'un des ingrédients d'une potion d'amour.

La litanie des «200 bouches à nourrir» de **Claude Closky** (déclinaison d'un geste

exemplaire du travail de l'artiste), rappelle que l'ingestion de la nourriture est un moment délicat, narcissique, en même temps qu'objectivement obscène à cause de l'animalité qu'elle révèle, pendant laquelle l'attention aux autres s'évapore, laissant échapper (même chez des personnes les plus éduquées) le moi profond de celui qui croque, au moins ses fautes de goût.

Le repas n'est pas toujours un instant convivial. Il est pris souvent sur le pouce, debout ou assis seul à une table, ramené à sa nécessité première, vitale, nutritive.

Damien Berthier, met en scène avec humour, dans sa vidéo «Joyeux Repas» (2) la tristesse du repas solitaire, qu'il renforce d'une critique appuyée de la mal bouffe. Il mouline pour en faire une mixture liquide, sans doute plus rapide à avaler, un repas complet de fast-food (boisson comprise) qu'il ingurgite à grandes gorgées difficiles.

La composition de **Marc Lathuillière** «L'apéritif saucisson» (3), illustre sous un angle plus traditionnel (la saucissonnade, notre forme de mezza ou de tapas), en montrant l'attente du personnage, le déficit libidinal de ces formes de sustentations solitaires. Elle fait le lien par défaut, avec les deux autres œuvres présentées dans cette salle.

La convivialité est le but recherché d'un apéro, d'un pot, d'un cocktail. Le convive grignote debout, mais surtout remplit et lève son verre. La table est devenue un buffet autour duquel les gens circulent.

«Nappe de réception» (3) de **Sandra Foltz**, est un vestige de l'un de ces buffets, ou d'une réception dont, le partageant avec la carafe et les verres aux trois quart vides, elle garde la trace.

Les dessins de **Chloé Mazlo** de la série «La Bamboche c'est (pas) fini» (4), en écho à

la vidéo «Les Monstres» de **Jan Kopp** (dans l'autre salle), dressent les portraits caricaturés, de leurs participants.

Reste qu'après la fête la scène désertée semble triste tant est faible la capacité d'un décor à conserver la chaleur de ce qui s'y est passé.

La table encombrée après repas, est un espace désactivé qui glisse vers le déchet. Dans le genre de la Nature Morte, référence fréquente dans cette exposition, ce qui est sur la table (soubassement peu visible, mais essentiel) est pensé à l'inverse, comme un espace à activer ou à réactiver. Ainsi en est-il des corbeilles de fruits, de verres et de bouteilles, de la «Nature morte» de **Jeanne Susplugas**, rassemblés pour ou après un événement, ou des deux photographies de **Louise Bossut**: «Nature morte avec service à thé» et «Nature morte aux deux citrons». (5)

Niveau 3



1



3



2



4



5

La table est, dans notre civilisation, un lieu essentiel. Le meuble qui la matérialise est principalement l'espace du repas, acte social majeur, un temps qui ne se réduit pas au simple fait de se nourrir.

Joseph Grigely, à cause de sa surdité, s'intéresse principalement à la conversation et à la manière de la représenter en l'absence d'une perception sonore du discours. Son installation «Kitchen Conversation» (1) et (2) matérialise

le temps familial, quotidien du petit déjeuner, où l'on prend justement le temps de s'informer et d'échanger avant d'être assourdi par l'agitation du jour.

La table dressée pour un repas de six convives, est également au centre du tableau de **Thomas Broomé**, dont le titre (lire les mots qui l'envahissent) en euphémise l'enjeu: «We only eat small pieces» (3).

À chaque extrémité de la salle deux œuvres se répondent. Toutes les deux sont inspirées de la Cène. La peinture syncrétiste de l'artiste togolais **Yao Metsoko** «La sainte Cène» (4) met en avant, dans la lumière, le rôle rassembleur du personnage central à la peau claire, tandis que les douze convives qui l'entourent dans l'ombre, ont le visage recouvert de masques cubisto-africains. La vidéo «Les Monstres» (1) de **Jan Kopp**, utilise le même procédé panoramique. Parodie critique du conformisme social, elle

illustre par les accélérations ou les ralentissements du débit de la voix, des distorsions dans les aigus ou les graves, l'ambiguïté du partage, les faux semblants, la cacophonie des échanges qui s'installent autour d'une table, à cause des stratégies rivales (prudentes, baiseuses ou agressives) qui animent les acteurs.

Les deux photographies de **Gregg Segal** (5) brosent les portraits culinaires de deux enfants. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es.

Niveau 4



1



2



3



4



5

Gaspillages et déchets

Imprévoyance, gaspillage, maladresse, imprévu, la gestion de la nourriture, tant au niveau des aliments bruts que des plats élaborés génèrent un gâchis que nos modes de consommation amplifient. Les œuvres rassemblées ici, n'ont pas principalement pour but une dénonciation militante mais elles notent avec insistance, comme autant de contradictions sur le mode de l'absurde, des travers habituels, des négligences ou des manques.

Les images de fruits éclatés de **Pablo Lobato**, (1) dont le titre générique «Muda» signifie gâchis en japonais, illustrent un autre aspect de ce gaspillage.

Les trois petits tableaux d'**Aranthell** (2) témoignent des restes des tris et des élagages que les commerçants effectuent pour améliorer l'aspect de leurs légumes ou de leurs fruits, et qu'ils abandonnent sur le sol après la fermeture d'un marché.

Les trois photographies de **Joachim Lapôtre** (3) de plats rassis, moisis: «Rotten Bread», «Pizza», ou ce qui reste d'une carcasse de poulet dans l'assiette «Chicken», dans le genre, de la Nature Morte, redouble ironiquement le sens que suggère leur aspect dégradé.

La vidéo de **Stéphane Soulié**: «Nature morte vivante aux fruits avec souris», (4) met majestueusement en scène, en respectant les codes du genre, l'intégralité du processus, au bout

duquel, la composition devient vraiment morte. Il n'oublie pas cependant de rappeler que dans ce cycle naturel, après la phase de pourrissement, la vie renait.

Reste les effets de l'accident, de la maladresse: tel dans «Jason» de **Sandra Foltz**, (5) le destin malheureux d'une bouteille fêlée dont le vin s'écoule insidieusement pour se répandre en nappe qui goutte sur le sol.

Niveau 4



1



2



3



4

Variations verbales et graphiques à partir de la nourriture

Enora Lalet, plasticienne culinaire, élabore ce qu'elle appelle des portraits cuisinés, des œuvres éphémères que la photographie immortalise. À partir de matériaux alimentaires variés – pâte, fruit, gâteaux, crème, sauce... – elle conçoit des maquillages, confectionne des coiffes et autres constructions capillaires fantaisistes à

l'inspiration métissée («Green Sticks», «Dulce (série Cabroso, Colombie)», «Shower») (1).

Les petites séquences vidéo de **Chloé Mazlo & Bérengère Hénin**, intitulées «Expressions carnivores» (2), illustrent de manière drolatique, voire déjantée, en prenant les mots au pied de la lettre mais de façon décalée, des expressions populaires, dictons et proverbes qui mettent en scène des animaux: «Être une oie blanche», «Un mouton de Panurge», «Qui vole un œuf, vole un boeuf», «Quand les poules auront des dents», ...

Fabien Souche (3) inverse le procédé pour évoquer des sous-entendus égrillards qui se murmurent, mais ne se claironnent pas. L'image incongrue d'une dame bien mise, distinguée, qui porte dans ses bras, dans son dos, agite ou tient en laisse, une charcuterie (principalement une saucisse) ou un légume (le plus souvent un concombre), acquiert une connotation grivoise à cause du titre qui la commente.

Les mots ont le pouvoir énorme de créer la réalité de la chose qu'ils nomment. Ils

s'apprennent et consolident leur sens par la répétition et le nuance grâce à l'intonation (terme proche phonétiquement de l'intention). On peut constater en effet que la tranche de jambon, dans la vidéo de **Babeth Rambault** (4), réagit et s'anime différemment selon le ton avec lequel on prononce son nom.

Artistes et œuvres présentés

PILAR ALBARRACÍN

Née en 1968 à Séville, Espagne.
Vit et travaille entre Séville et Madrid, Espagne
www.pilaralbarracin.com
Représentée par la galerie GP & N Vallois,
Paris

Œuvre présentée

- + *Tortilla a la española*, 1999
Vidéo, durée 6 min 07 sec

Prêt galerie GP & N Vallois, Paris

ARANTHELL

Née en 1987 à Paris
Vit et travaille entre Paris et sa banlieue
www.aranthell.com

Œuvres présentées

- + *1,992 kg*, 2014
Huile sur toile, 92 x 73 cm
- + *Sans titre*, 2017
Huile sur toile, 120 x 60 cm
- + *13:50*, 2019
- + *14:00*, 2019
- + *13:42*, 2019
Huiles sur toiles, 25 x 25 cm chaque (3)

Prêt de l'artiste

DAMIEN BERTHIER

Né en 1979 à Grenoble
Vit et travaille à Marseille

Œuvre présentée

- + *Joyeux repas*, 2007
Vidéo, durée 4 min

Prêt de l'artiste

MIREILLE BLANC

Née en 1985 à Saint-Avold
Vit et travaille à Paris
www.mireilleblanc.com
Représentée par les galeries Anne-Sarah
Bénichou, Paris et The Pill, Istanbul

Œuvres présentées

- + *Mignardise*, 2020
Huile sur bois, 40 x 30 cm
- + *Kouign-amann*, 2020
Huile et spray sur bois, 40 x 30 cm

Prêt galerie The Pill, Istanbul

LOUISE BOSSUT

Née en 1979 à Fleurs.
Vit et travaille à Bruxelles, Belgique.
www.louisebossut.be
Représentée par la galerie Bernard Ceysson,
Paris.

Œuvres présentées

- + *Nature morte avec service à thé*, 2004
Tirage analogique encadrée sous verre,
60 x 75 cm

Prêt de l'artiste

- + *Nature morte aux deux citrons*, 2004
Tirage analogique encadrée sous verre,
47 x 60 cm

Collection privée Aurélie Pelletier

LIU BOLIN

Né en 1973 dans la province du Shandong,
Chine
Vit et travaille à Pékin, Chine
Représenté par la galerie Paris-Beijing

Œuvre présentée

- + *Hiding in the city Paris – Meat Factory*,
2013
Impression pigmentaire, 135 x 180 cm

Prêt galerie Paris-Beijing et l'artiste

NICOLAS BOULARD

Né en 1976 à Reims
Vit et travaille à Paris
www.nicolasboulard.com

Œuvres présentées

- + *Golden Cheese Camembert*, 2017
Plâtre doré à la feuille d'or, 10,5 x 4 cm
- + *Specific Cheese - Boulettes d'Avesnes*,
- + *Specific Cheese - Rossigny*, 2017
- + *Specific Cheese - Castelmagno*, 2014
Impression à encre pigmentaire sur papier,
160 x 120 cm

Prêt de l'artiste

THOMAS BROOMÉ

Né en 1971 à Malmö, Suède
Vit et travaille à Stockholm, Suède
www.thomasbroome.se
Représenté par la galerie Bendana Pinel, Paris

Œuvre présentée

- + *We only eat small pieces*, 2020
Acrylique sur toile 120 x 160 cm

Prêt de l'artiste et galerie Bendana Pinel, Paris

PATRICE CARRÉ

Né en 1957 à Angers
Vit et travaille à Marseille

Œuvre présentée

- + *Jeu complet de huit crêpières*, 1999
Poêles, dimensions variables

Prêt Frac Bretagne, Rennes

JEANNE CHOPY & ROBIN TORNAMBE

Nés en 1996 à Saint-Etienne
Vivent et travaillent à Clermont-Ferrand

Œuvre présentée

- + *Libérer le love*, 2021.
Chaudron en grès, pot en verre,
impression de dessins sur velours marbré,
amour en cage (physalis non-comestible)
et fortune cookies, 120 x 120 x 80 cm

Prêt des artistes

CLAUDE CLOSKY

Né en 1963 à Paris
Vit et travaille à Paris

Œuvre présentée

- + *200 bouches à nourrir*, 1994
Vidéo, durée 30 min (6 boucles de 5 min)

Prêt Frac-Artothèque Nouvelle Aquitaine,
Limoges

CLÉMENT COLLET-BILLON

Né en 1980 à Karachi, Pakistan
Vit et travaille à Bordeaux, France
www.clementcolletbillon.wordpress.com

Œuvre présentée

- + *Payer le prix*, 2017
Huile sur toile, 120 x 180 cm

Prêt de l'artiste

CLAIRE DANTZER

Née en 1983 à Marseille
Vit et travaille à Marseille

Œuvre présentée

- + *Le lac des cygnes Acte 2 scène 1*, 2009
Vidéo, durée 2 min 51 sec

Prêt de l'artiste

DENIS DARZACQ

Né en 1961 à Paris
Vit et travaille à Paris
www.denis-darzacq.com
Représenté par la galerie RX, Paris

Œuvres présentées

- + *Hyper N°3*, 2008
Tirage Lambda réalisé à partir d'un fichier
numérique, 125 x 90 cm
- + *Hyper N°08*, 2008
Tirage Lambda réalisé à partir d'un fichier
numérique, 90 x 125 cm

Prêt de l'artiste et de la galerie RX, Paris

ARNAUD DEZOTEUX

Né en 1987 à Bayonne
Vit et travaille à Paris
Représenté par la galerie Bendana/Pinel Art
contemporain, Paris

Œuvre présentée

- + *Buffalo Powder*, 2021
Vidéo, durée 1 min 37 sec

Prêt de l'artiste

SANDRA FOLTZ

Né en 1968 à Longjumeau
Vit et travaille à Montreuil
www.sandrafoltz.fr

Œuvres présentées

- + *Nappe de réception*, 2007
Photographie couleur contrecollée
sur dibond 2mm, 50 x 75 cm
- + *Nappe de réception*, 2007
Nappe blanche, peinture indélébile
pour tissu, 280 x 180 cm
- + *Jason*, 2010
Vidéo, durée 2 min 56 sec

Prêt de l'artiste

ANA GONZÁLEZ SOLA

Née en 1977 à Madrid, Espagne
Vit et travaille à Paris, France
www.anagonzalezsola.com

Œuvres présentées

- + *Fish Market*, 2013
Technique mixte sur bois, 122 x 183 cm
Collection particulière
- + *4 trozos*, 2001
Technique mixte sur bois, 160 x 200 cm
- + *Porte blanche*, 2001
Technique mixte sur plaquette de bois,
114 x 74 cm

Prêt de l'artiste

ELSA GUILLAUME

Née en 1989 à Carpentras, France
Vit et travaille à Bruxelles, Belgique
www.elsaguillaume.com
Représentée par la galerie Backslash

Œuvre présentée

- + *Triplekit*, 2019
Ensemble de céramique, cuir, rivets,
dimensions variables

Prêt de l'artiste

JOSEPH GRIGELY

Né en 1956 à East Longmeadow, États-Unis
Vit et travaille à Chicago, États-Unis
Représenté par la galerie Air de Paris, Paris

Œuvre présentée

- + *Kitchen Conversation*, 1996
Matériaux divers, 200 x 130 cm

Prêt Frac Grand Large, Hauts-de-France,
Dunkerque

MARIE HAMEL

Née en 1985 à Paris
Vit et travaille à Paris
www.mariehamel.com

Œuvres présentées

- + *Alimentation générale, Boulevard Brune Rouge*, 2012
- + *Alimentation générale, Rue Ordener*, 2012
- + *Alimentation générale, Boulevard Saint Marcel, Gobelins*, 2012
Tirages pigmentaires Lambda contrecollés sur Dibond, 40 x 60 cm chaque (3)

Prêt de l'artiste

HESSE ROMIER

Cécile Hesse, née en 1977
et Gaël Romier, né en 1974
Vivent et travaillent en Auvergne
www.kephyr.fr

Œuvre présentée

- + *L'éplucheuse*, 2008
Papier photo premium, encre, 142 x 182 cm

Prêt FRAC Occitanie, Montpellier

CLÉMENCE JOLY

Née en 1986 à Ivry-sur-Seine
Vit et travaille à Paris
www.clemencejoly.com

Œuvres présentées

- + *Assortiments : rôtis, tête de cochon, charcuterie, saucisses, côtelettes, jambon, cochonnailles, etc.*, 2010
Laine, crochet, dimensions variables

Prêt de l'artiste

JAN KOPP

Né en 1970 à Francfort, Allemagne.
Vit et travaille à Paris
www.jankopp.net
Représenté par la galerie Eva Meyer, Paris.

Œuvre présentée

- + *Monstres (Rep)*, 2003
Vidéo, durée 22 min

Prêt de l'artiste

ENORA LALET

Née en 1986 à Biarritz
Vit et travaille à Bordeaux
www.enoralalet.com

Œuvres présentées

- + *Green Sticks*, 2017
Lab print numéroté 2/22, signé, encadré, 72 x 66 cm
- + *Dulce (série Sabroso, Colombie)*, 2017
Lab print numéroté 3/22, signé, encadré, 70 x 100 cm
- + *Shower*, 2014
Impression sur dibond 2mm, 60 x 90 cm

Prêt de l'artiste

JOACHIM LAPÔTRE

Né en 1978 à Paris, France
Vit et travaille à Chicago, États-Unis
jlapotre.free.fr

Œuvres présentées

- + *Rotten bread*, 2006
- + *Pizza*, 2007
- + *Chicken*, 2006
Tirages contrecollés sur aluminium, 60 x 90 cm chaque (3)

Prêt de l'artiste

MARC LATHUILLIÈRE

Né à Saint-Germain-en Laye
Vit et travaille à Paris
www.lathuilliere.com

Œuvres présentées

- + *Viande de qualité*, 2008
tirage lambda, contre-collage aluminium, encadrement bois blanc, verre, 70 x 100 cm
- + *L'apéritif au saucisson*, 2010
tirage lambda, contre-collage aluminium, encadrement bois blanc, verre, 60 x 85 cm

Prêt de l'artiste et de la galerie Binôme, Paris

THOMAS LÉVY-LASNE

Né en 1980 à Paris.
Vit et travaille à Paris.
www.thomaslevylasne.com
Représenté par la galerie Les filles du Calvaire, Paris

Œuvre présentée

- + *Steak haché et pommes-noisette*, 2021
Huile sur toile, 33 x 41,5 cm

Prêt de la galerie Les filles du calvaire, Paris

PABLO LOBATO

Né en 1976 à Bom Despacho, Minas Gerais, Brésil
Vit et travaille à Belo Horizonte, Brésil
Représenté par la galerie Bendana Pinel, Paris

Œuvres présentées

- + *Muda (Ameixa, Pêssego, Melão, #1)*, 2015
Impression minérale sur papier coton, noyau de prune, noyau de pêche, graines de melon, 56 x 78 cm
- + *Muda (Melão, #3)*, 2015
Impression minérale sur papier coton, graines de melon, 51 x 67 cm

Prêt de l'artiste et galerie Bendana Pinel, Paris

CHARLIE MALGAT

Née en 1990 à Bergerac
Vit et travaille entre Paris et La Force en Dordogne
charliemalgat.com

Œuvre présentée

- + *Monocellular Spleen*, 2016
Vidéo, durée 10 min 08 sec

Prêt de l'artiste

AURÉLIE MATHIGOT

Née en 1977 à Paris
Vit et travaille à Paris
www.aureliemathigot.com

Œuvres présentées

- + *Sugarfree, Type 1*, 2007
- + *Trop de sucre*, 2018
Laine crochetée, lin, coton, céramique Raku, Dimensions variables

Prêt collection privée

CHLOÉ MAZLO

Née en 1983 à Boulogne-Billancourt
Vit et travaille à Paris
www.chloemazlo.com

& BÉRENGÈRE HÉNIN

Née en 1983 à Paris
Vit et travaille en région parisienne
www.berengerehenin.com

Œuvres présentées

- + *La bamboche c'est (pas) fini*, 2020
Crayon de couleur sur papier, 17 x 23 cm chaque (6)

Prêt de l'artiste

(avec Bérengère Hénin)

- + *Expressions carnivores*, 2020
Vidéo, durée 4 min

Prêt des artistes

MATHIEU MERCIER

Né en 1970 à Conflans-Sainte-Honorine
Vit et travaille à Paris
www.mathieumercier.com

Œuvres présentées

- + *Sans titre*, 2018
Batterie de cuisine, moquette, dimensions variables
- + *Sans titre (Dish Towel)*, 2018
Impression digitale, 100 x 75 cm chacune (2)

Prêt de l'artiste

YAO METSOKO

Né en 1965 au Togo
Vit et travaille à Paris, France
Représenté par la galerie Carole Kvasnevski, Paris

Œuvre présentée

- + *La sainte Cène*, 2013
Acrylique sur toile velours, 260 x 150 cm

Prêt galerie Carole Kvasnevski, Paris

LUCY + JORGE ORTA

Lucie Orta est née 1966 au Royaume-Uni et Jorge Orta en 1953 en Argentine
Ils fondent le studio en 1992.
Ils vivent et travaillent entre Londres et Paris.
www.studio-orta.com

Œuvre présentée

- + *Epicerie*, 2015
Structure en acier, fonte d'aluminium, verre laqué, tuyau en cuivre, robinet, roues, 45 x 45 x 52 cm

Prêt des artistes

PÔLE-FROMAGE

Inès Day est née en 1990 à Toulouse
Jeanson Péchin est né en 1988 à Meaux
Ils fondent le collectif en 2015.
Ils vivent à Dunkerque et dans toute la France au fil des projets.
pole-fromage.fr

Œuvre présentée

- + *Cyberfromagerie*, 2017
Internet, fromages, systèmes d'affinages, dimensions variables

Prêt des artistes

BABETH RAMBAULT

Née en 1971 à Loudun
Vit et travaille à Rennes
www.babeth.rambault.free.fr

Œuvre présentée

- + *Jambon*, 2006
Vidéo, 2 min 25 sec

Prêt de l'artiste

OLIVIER RICHON

Né en 1956 à Lausanne, Suisse
Vit et travaille à Londres, Grande-Bretagne
Représenté par la galerie Bendana Pinel, Paris

Œuvres présentées

- + *Ika, Ine*, 2016
Photographie couleur, tirage argentique type C, 45,5 x 47 cm
- + *Cuisine, Kyoto*, 2016
Photographie couleur, tirage argentique type C, 74 x 95 cm

- + *Satsuma imo and wasabi, Tokyo*, 2016
Photographie couleur, tirage argentique type C, 67,5 x 77,8 cm

Prêt de l'artiste et galerie Bendana Pinel, Paris

GREGG SEGAL

Né en 1964 dans le New Jersey, États-Unis
Vit et travaille à Altadena, Californie.
www.greggsegal.com

Œuvres présentées

- + *The daily bread of Henrico Valias Saint'Anna de Souza Dantas, Brazil*
- + *The daily bread of Aime Boquadi, Brazil*
Photographie couleur, 111 x 75 cm chaque (2)

Prêt de l'artiste

FABIEN SOUCHE

Né en 1972 à Ambert, France
Vit et travaille à Bruxelles, Belgique

Œuvres présentées

- + *Jamais deux sans toi*, 2014
- + *Sauté de porc*, 2014
- + *Oh My God*, 2014
- + *Le meilleur ami de la femme*, 2014
- + *Ouille*, 2014
Collages sur papier, 41 x 31 cm chaque (5)

Prêt de l'artiste

STÉPHANE SOULIÉ

Né en 1970 à Toulouse
Vit et travaille à Bordeaux
stephanesoulie.com

Œuvre présentée

- + *Nature morte vivante aux fruits avec souris*, 2012, Vidéo, durée 1 min 35 sec
Durée timelapse: 148 jours - 4751 photos

Prêt de l'artiste

JEANNE SUSPLUGAS

Née en 1974 à Montpellier
Vit et travaille à Paris
www.susplugas.com

Œuvres présentées

- + *Containers*, 2019
Encre sur papier, 50 x 70 cm

Prêt de l'artiste & La Patinoire Royale/galerie Valérie Bach, Bruxelles

- + *Nature morte*, 2015-2017
Céramique, dimensions variables
Collection particulière

Nourrir le corps nourrit l'esprit

Avec les œuvres de :

Pilar Albarracín – Aranthell – Damien Berthier – Liu Bolin – Louise Bossut – Nicolas Boulard – Mireille Blanc
Thomas Broomé – Patrice Carré – Jeanne Chopy & Robin Tornambe – Claude Closky – Clément Collet-Billon
Claire Dantzer – Denis Darzacq – Arnaud Dezoteux – Sandra Foltz – Ana González Sola – Elsa Guillaume
Joseph Grigely – Marie Hamel – Hesse Romier – Clémence Joly – Jan Kopp – Enora Lalet – Joachim Lapôtre
Marc Lathuilière – Thomas Lévy-Lasne – Pablo Lobato – Charlie Malgat – Aurélie Mathigot – Chloé Mazlo &
BérEngère Henin – Mathieu Mercier – Yao Metsoko – Lucy + Jorge Orta – Pôle-Fromage – Babeth Rambault
Olivier Richon – Gregg Segal – Fabien Souche – Stéphane Soulié – Jeanne Susplugas

Exposition du 3 avril au 20 juin 2021

Du mardi au dimanche, de 14h à 18h et le matin sur rendez-vous



Abbaye Saint André
Centre d'art contemporain
Place du bûcher, 19250 Meymac
05 55 95 23 30 / www.cacmeymac.fr

Conception, organisation, réalisation

Caroline Bissière & Jean-Paul Blanchet, assistés d'Églantine Bélêtre

Communication Céline Haudrechy

Médiation Jean-Philippe Rispal

Régie Laurence Barrier, Vincent Farkas, Luciano Imbriano,
Jean-Philippe Rispal, David Robin, Nuno Lopes Silva, Maxime Thoreau

Photographies Aurélien Mole

Conception graphique Clara Audureau

Visuel Nicolas Boulard, *Golden Cheese Camembert*, 2017, plâtre doré à la feuille d'or,
10,5 x 4 cm. Courtesy de l'artiste

Nous remercions chaleureusement les artistes et prêteurs institutionnels et privés.

Autour de l'exposition :

- + Rencontre avec des artistes et performance culinaire de Jeanne Chopy et Robin Tornambe, samedi 22 juin de 15h à 19h.
- + Week-end Télérama – 29 et 30 mai 2021. Entrée gratuite aux porteurs du coupon «WEM Télérama».
- + Atelier 8-12 ans «Des pommes, des poires, mais pas des scoubidous, ah», mercredi 26 mai à 14h30. Sur réservation au 05 55 95 23 30 ou lesprintempsdehautecorreze@cacmeymac.fr, 4€. En s'inspirant des œuvres de l'exposition, les enfants sont invités à reproduire une nature morte en papiers découpés.
- + Cette exposition est organisée dans le cadre du festival «Les Printemps de Haute-Corrèze» dédié pour cette 18^e édition à la gourmandise.