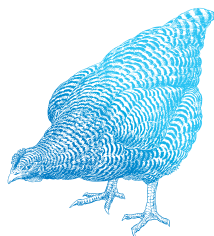


LE
BANQUET
DE L'ESCALADIEU

> 4 juin au 4 décembre 2022
Abbaye de l'Escaladieu







Au cours de sa longue histoire, l'abbaye cistercienne de l'Escaladieu, bien après sa vente en tant que bien national suite à la Révolution française, fut, durant quelques années, transformée en hôtel-restaurant. De cette nouvelle et brève vocation, il reste encore aujourd'hui de nombreuses modifications architecturales, quelques photographies et surtout des récits émouvants.

En souvenir de ce passé quelque peu oublié, quatorze artistes ont été conviés à dresser leur propre table. *Le Banquet de l'Escaladieu* invite à une relecture contemporaine de ce moment de partage qu'est le repas dont les changements de modes et de codes ont suivi les évolutions de l'Histoire des civilisations et des arts. Aujourd'hui, à la sortie d'une crise sanitaire où la convivialité est devenue danger, ce sujet a pris une saveur particulière pour les artistes comme pour chacun de nous.

Le banquet est un rassemblement pour célébrer un moment important. Mais cette ode au partage prend des significations très différentes selon les symboles et la dramatisation choisis par les artistes : d'évocations du dernier repas du Christ à de simples représentations de fêtes de famille. Nous plongeant parfois dans nos propres souvenirs, ces moments de convivialité semblent déjà appartenir à un monde en train de s'effacer, celui des services de vaisselle et de l'argenterie hérités de nos grands-mères, des objets « kitsch » et désuets juste bons à encombrer les vide-greniers.

Le Banquet de l'Escaladieu s'inscrit dans la continuité de la tradition des peintures de Vanités, du *memento mori*, qui renvoient au caractère éphémère de la vie. En composant des formes à partir de restes de repas, en moulant un corps humain dans le sucre, en mettant en scène le processus de décomposition des aliments, les artistes proposent des œuvres dans lesquelles la mort n'est jamais une fin définitive mais bien au contraire le commencement d'une vie nouvelle grâce au geste artistique.

L'enfance occupe une place majeure dans les questionnements des artistes autour du repas et de la nourriture, que ce soit en nous rappelant la nostalgie des goûters d'anniversaire, en jouant avec les restes de repas dans l'assiette pour en faire émerger des figures, ou encore en métamorphosant la réalité en paysage mental féérique ou en univers peuplé de monstres prêts à nous dévorer. L'imaginaire devient une échappatoire à ces interminables repas où la nourriture peut devenir un véritable champ de bataille.

Au cœur de ce festin aux multiples facettes, la présence du jardin, en intérieur ou en extérieur, est le fil d'Ariane de ce parcours artistique. Il illustre le lien entre la table et la nature nourricière, mais nous rappelle aussi le caractère éphémère de ces retrouvailles. Les motifs végétaux des arts de la table s'extraient des objets pour coloniser le contenu de l'assiette, les murs, allant jusqu'à remplacer la table elle-même en devenant arbre.

Dans ce banquet peu ordinaire, l'imaginaire et l'émerveillement dévoilent la magie qui se cache derrière les apprêts du repas.

Corine Borgnet
The Last supper XL, 13 couverts, 2021,
os de volaille et jesmonite.







ARTISTES EXPOSÉS

Hugo Bel
Mireille Blanc
Corine Borgnet
Charlotte Bricault
Martin Bruneau
Nadou Fredj
Sébastien Gouju
Akiko Hoshina
Florentine et Alexandre Lamarche-Ovize
Aurélie Mathigot
Marlène Mocquet
Barbara Schroeder
Stéphane Soulié



Martin Bruneau, *Suite blanche*, d. 7, 37 x 37 cm,
huile sur toile, 2021.
Courtesy Galerie Isabelle Gounod.

SÉBASTIEN GOUJU

Sébastien Gouju vit et travaille à Aubervilliers.

Sébastien Gouju ouvre le parcours d'exposition avec deux œuvres qui brouillent la frontière entre nature et artifice. Pour cela, il a réinvesti des pièces qu'il avait créées pour son installation *À l'aube d'une nuit d'hiver* pour l'abbaye royale de Fontevraud en 2019, composée d'une monumentale table de banquet sur laquelle étaient dressées les assiettes et les cloches de verres ici présentées.

Ces assiettes, dont les reliefs du repas dessinent un visage, sont ici exposées à la verticale comme une galerie de portraits grimaçants. Puisant dans l'imaginaire de l'enfance, Sébastien Gouju transforme l'assiette en terrain de jeu. À la manière d'un Arcimboldo minimaliste, il nous fait oublier la graine derrière l'oeil, la feuille de salade sous le sourire et le champignon en guise de nez. Cependant ce ne sont pas les belles assiettes dressées et appétissantes d'un banquet prêt à être dégusté qui sont proposées, mais une composition à partir des restes d'un repas, de ce qui n'a pas été consommé et qui devrait être destiné à être jeté. Comme chez Corine Borgnet, l'héritage des tableaux-pièges de Daniel Spoerri est toujours d'actualité, même s'il est traité ici avec humour et légèreté.

Pour la conception de ses assiettes, Sébastien Gouju a utilisé un modèle standard produit en série sur lequel il a ajouté les aliments réalisés en grès. La nouvelle cuisson de l'ensemble a entraîné la déformation (on pourrait presque parler de personnification)

de l'ovale de chaque visage. À l'inverse de la démarche de Barbara Schroeder ou encore d'Akiko Hoshina qui réutilisent des pièces de vaisselle ancienne mais dévaluée, Sébastien Gouju transforme un objet courant et contemporain en œuvre d'art unique.

La seconde installation *À rebours* joue sur la confusion entre le jardin et la table, entre nature et artifice. À mi-hauteur – ni à table, ni au sol –, ces cloches en verre qui renferment des « bouquets garnis » ne sont ni des cloches de culture, ni des cloches à dessert.

À l'opposé de la peinture classique de bouquets, sous-genre de la nature morte évoquant la fragilité de la vie et la beauté éphémère, ce jardin sous cloche célèbre la beauté immuable de l'artifice. Mais une beauté distante, dont la luxuriance fait penser aux jardins sous serre, à cette recherche d'une beauté idéale si convoitée par le personnage du roman de Joris-Karl Huysmans. Sébastien Gouju questionne l'image d'une nature paradisiaque parfaite, façonnée par l'homme pour y projeter ses désirs et dont les motifs imprègnent l'ensemble des arts décoratifs de toutes les époques et par conséquent nos propres représentations.

Cette œuvre ouvre le cheminement du spectateur du jardin d'artifice au jardin naturel au gré de différentes étapes qui s'éloignent progressivement des représentations réalistes. Ainsi *À rebours* serait l'exact opposé de l'installation *Thé souvenirs* d'Akiko Hoshina qui clôturait ce parcours et qui, par sa référence au shintoïsme, place les forces de la nature au centre de l'œuvre.

#lenezdansl'assiette, 2019,
grès émaillé, 42 pièces.

À rebours, 2022,
verre soufflé, bois et fleurs artificielles, 28 pièces.

Courtesy, Semiose, Paris.



MARTIN BRUNEAU

Martin Bruneau vit et travaille à Autun.

Martin Bruneau convie ses proches à un déjeuner, qu'il immortalise ensuite par la photographie qui lui sert de base pour la réalisation de ses peintures. Mais loin de se conformer à la restitution documentaire de ce banquet intimiste, Martin Bruneau joue avec les cadrages et les formats de ses toiles. Le blanc de la nappe et la chorégraphie des objets sont le sujet central de la scène tandis que les personnages tronqués et leurs conversations sont repoussés à la marge.

L'artiste porte son attention sur les gestes, la succession des plats, le ballet des assiettes, des verres et des couverts. Les objets nous racontent la temporalité du repas et créent une familiarité avec la scène représentée. Martin Bruneau n'efface pas les marques des objets, n'essaie pas d'extraire cette scène de son temps. Pour cette série initiée à la sortie du confinement, l'époque joue un rôle primordial. Ces repas traditionnels, où l'on pose la marmite au centre de la table, où la belle porcelaine de famille côtoie les bouteilles d'eau pétillante et de vin, sont un temps où la simplicité de la table laisse place à l'intensité du plaisir d'être ensemble.

Dans ces moments de plaisirs, la nourriture joue un rôle central, c'est autour d'elle qu'on se retrouve et qu'on a plaisir à partager. Martin Bruneau laisse ainsi la place libre au premier plan de la composition pour inviter le visiteur à rejoindre les convives et à participer au repas.

Martin Bruneau brouille également la temporalité du repas. Au sein de son triptyque, trois moments différents du banquet sont représentés tandis que la composition des tableaux pourrait laisser penser qu'il s'agit de la même scène découpée. Martin Bruneau joue ainsi avec les formats, avec les détails, plusieurs personnages ou objets sont reconnaissables de tableau en tableau, tandis que la temporalité du déjeuner n'est pas reproduite de manière linéaire. S'il change de format, Martin Bruneau ne modifie pas pour autant l'échelle, c'est simplement le champ du regard qui se réduit ou qui s'ouvre. Le récit se fractionne et un détail devient un sujet à part entière.

Mais si comme pour Mireille Blanc la photographie est le modèle de la peinture, Martin Bruneau l'utilise pour mettre en avant la proximité et la spontanéité de la scène et non pour y ajouter, comme elle, un voile suranné.



Suite blanche, d.65-1, 150 x 130 cm,
huile sur toile, 2021.

Courtesy Galerie Isabelle Gounod.

MIREILLE BLANC

Mireille Blanc vit et travaille en région parisienne.

Mireille Blanc peint à partir de photographies qu'elle a prises elle-même ou qu'elle a trouvées dans des albums de famille ou dans des brocantes. Une dimension désuète, un attachement au temps passé, au kitsch sont présents dans ses toiles comme dans *Untamed present* de Barbara Schroeder ou encore *Thé souvenirs* d'Akiko Hoshina. Cet intermédiaire de la photographie crée cependant une distance avec la nourriture et l'attirance qui s'en dégage. Les gâteaux de Mireille Blanc ne suscitent pas l'envie, ils ne mettent pas l'eau à la bouche, ils nous rappellent des souvenirs. Ils ne sont pas présents là devant nous, prêts à être dégustés tels qu'ils l'étaient chez Martin Bruneau. Comme derrière une vitrine, ils sont les signes d'un instant passé. La mise à distance du support photographique, son vieillissement, voile les couleurs, les textures.

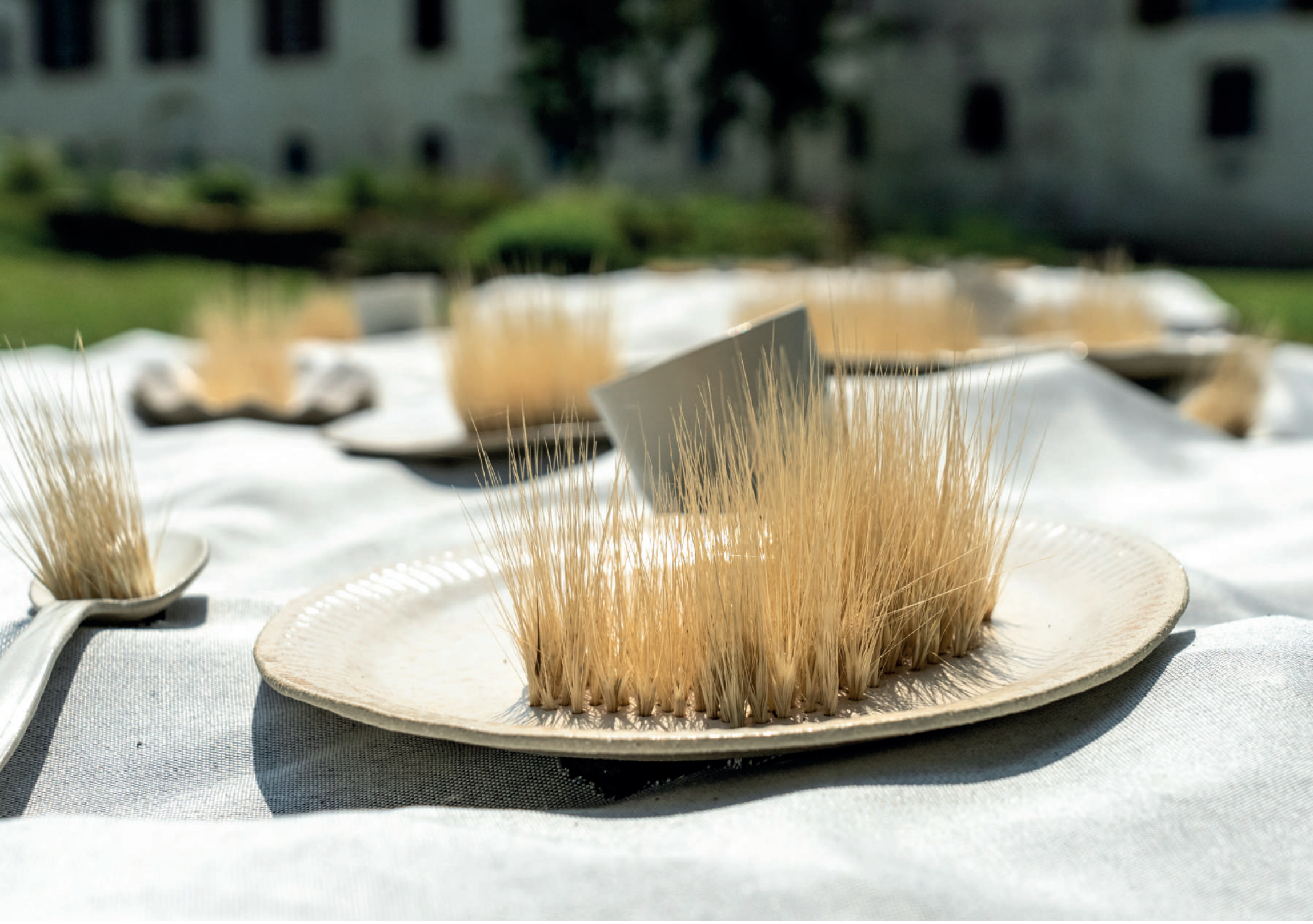
Grâce au cadrage très resserré, l'humain disparaît complètement hors cadre, seul le gâteau, au centre de tous les regards, est figuré. C'est un portrait absent, un portrait de famille inversé dont on ne valorise que l'élément le plus anecdotique et en même temps le plus convoité.

Le gâteau est représenté en plongée – et non de manière frontale comme dans les natures mortes classiques –, donnant l'impression que le visiteur se penche lui-même au-dessus de la table. Mireille Blanc nous fait ainsi entrer dans l'intimité d'une fête de famille, où chacun peut se reconnaître et projeter ses propres souvenirs. Se rassembler autour d'un gâteau, le partager, c'est le symbole même de la convivialité et de l'intimité familiale.

À travers cette série de gâteaux, de goûters d'anniversaire, Mireille Blanc dessine comme une frise chronologique d'instant de vie figés. Cependant, devant la répétition de cette célébration anonyme des années se succédant, un malaise se crée. Comme si une existence pouvait se réduire en une succession itérative de fêtes d'anniversaire et de bougies soufflées.



*Le gâteau de S., 2016,
huile sur toile, 24 x 30 cm.*



MARLÈNE MOCQUET

Marlène Mocquet vit et travaille en région parisienne.

L'informe est le point de départ du travail de Marlène Mocquet qui, par la déformation, la malformation même, l'accident, fait naître des figures, crée des personnages, développe un récit, donne jour à un univers singulier. Ses habitants s'extraient de leur support premier, la céramique, la toile pour coloniser d'autres œuvres, s'incarner dans de nouveaux récits, se prolonger dans l'espace, envahir l'environnement. C'est ainsi que Marlène Mocquet a transformé l'une des anciennes cellules de moine de l'abbaye en paysage mental.

À partir de la sculpture *Les Torts tuent* réalisée pour son exposition au Musée de la chasse et de la nature en 2017, elle a composé un nouvel espace dans lequel les figures d'oiseaux et du château voyagent du volume de la sculpture au plan de la peinture et de la table aux murs. Dans cette pièce, le visiteur quitte le réalisme empirique des deux précédentes salles pour basculer dans la fantasmagorie de l'artiste où nourriture et création sont amalgamées.

L'œuf au centre renvoie à l'informe de la matrice tout comme à la cuisine, tandis que ce château dont la texture des fondations fait autant penser au pelage d'un animal bicéphale qu'à de la crème chantilly participe de cette pluralité des lectures de l'œuvre. Chez Marlène Mocquet, la table n'est plus un espace de convivialité mais le présentoir de sa puissance créatrice. Protégé au cœur de ce marais boisé, le château-gâteau couve un heureux événement dont les hérauts sont sur le point de s'envoler.

On retrouve également le motif, récurrent dans l'œuvre de l'artiste, de la pomme rouge écarlate qui tapisse plusieurs compositions et dont les connotations oscillent entre séduction et danger, entre « pommes d'amour » et « pommes fatales ». Car chaque signe dans ses œuvres est ambivalent, à l'image du titre de l'œuvre « les torts tuent », dont le jeu de mots renvoie, au-delà du sens littéral, à la fois aux tortues qui escaladent le rocher escarpé, et à cette forêt d'arbres tourmentés animés par la torsion.

Double-page précédente :
Charlotte Bricault,
Où nous étions passés l'été dernier II.

Les torts tuent, 2016-2017,
58 x 223 x 100 cm,
grès et porcelaine émaillée,
émail or.



CORINE BORGNET

Corine Borgnet vit et travaille à Montreuil.

Depuis 2017, l'artiste recycle les os de volaille – ces banals matériaux du quotidien, consommés, surconsommés – comme une résurrection du déchet, qu'elle érige en objets symboles de pouvoir : couronne, escarpin, guêpière... *Le Dernier Souper* donne à voir les restes d'un repas fastueux. Mais ce n'est pas une fin de repas ordinaire.

Dans cette ambiance calcifiée, où les éléments de vaisselle sont réalisés en jesmonite (poudre de marbre), le temps humain semble s'être figé pour laisser place à un cycle nouveau. Les reliefs du repas composés d'os s'animent et colonisent la table sous forme d'oiseaux, d'insectes, d'araignées, de rongeurs. Entre archéologie et utopie futuriste d'une vie après la mort, Corine Borgnet nous extrait du temps présent.

Pour Corine Borgnet, « le banquet fait indéniablement référence au dernier repas du Christ et des apôtres. Détournement plutôt ? » La dimension sacrée de ce repas est amenée par l'effacement de marqueurs temporels, comme si cette table était abandonnée ainsi depuis un temps immémorial. Se référant aux représentations classiques, la place centrale du Christ est symbolisée par la Couronne d'épine tandis qu'à sa droite, le sel renversé révèle la place de Judas.

Mais Corine Borgnet va plus loin qu'une simple évocation de la Cène, elle détourne les codes de la peinture de Vanités et du *memento mori*, pour montrer un monde figé, un temps à l'arrêt – sablier bancal et en cours de dislocation, fruits entamés pétrifiés –, qui laissent place à une autre forme de vie.

« Car ce dernier souper serait-il celui, allusivement, d'un monde de la surconsommation à bout de souffle, condamné ? Nourritures terrestres ou nourritures célestes, l'œuvre semble faire résonance à la prise de conscience de l'état du monde aujourd'hui. Pourtant c'est surtout l'histoire de l'éternel recommencement que je raconte. Au-delà du spectacle de désolation, j'aborde les thèmes de la résilience, de la seconde chance, de la vie après la mort. » déclare Corine Borgnet.

L'effacement de la couleur n'est pas sans rappeler les fruits des œuvres d'Auréli Mathigot également dans des tons beige/blanc cassé. Malgré des techniques très différentes – le moulage en jesmonite pour *Le Dernier Souper* et la vannerie et le crochet pour Auréli Mathigot –, les deux artistes se rejoignent par leur regard critique de la surconsommation et leur référence commune à la peinture de vanités, même si elles proposent deux issues très différentes : la vie après la mort pour Corine Borgnet et la transmission des traditions séculaires pour Auréli Mathigot.



The Last Supper XL, 13 couverts, 2021,
os de volaille et jesmonite.

BARBARA SCHROEDER

Barbara Schroeder vit et travaille en Gironde.

Ce banquet est comme le reste d'une histoire dont nous ne connaissons pas les tenants et aboutissants et qui se serait interrompue brutalement. Les verres renversés, la vaisselle parfois brisée dramatisent la scène. L'aspect de ce banquet comme sorti de terre nous remémore les images du faste du Titanic enfoui dans les profondeurs de l'océan, mais aussi les vestiges de Pompéi pétrifiés sous la cendre.

Pourtant de limon, de cendre, il n'en est rien. Barbara Schroeder a recours à une matière organique plus familière de notre environnement et pourtant moins favorablement connotée : la bouse de vache. Dans ce banquet de « bouseux », Barbara Schroeder recouvre des objets anciens collectés dans les vide-greniers, des précieux services de vaisselle ancienne, devenus obsolètes et parfois kitsch, avec cette matière repoussante et avilissante. Par cette association de deux laideurs, Barbara Schroeder a voulu créer une beauté nouvelle.

La bouse de vache renvoie au monde rural, aux troupeaux qui habitent nos paysages et qui les ont façonnés au fil du temps. Elle renvoie à l'agriculture, aux traditions ancestrales, mais aussi à la question de l'élevage, de l'origine occultée des mets présentés de manière raffinée.

La présence de la bouse de vache est perturbante dans ce contexte de repas, de réunion de famille. La vaisselle choisie, elle aussi, est imprégnée d'une époque, c'est la vaisselle de nos grands-mères, qui avait tant de valeur et qui désormais encombre les vide-greniers et brocantes.

Il y a du bruit dans cette œuvre, on entend encore les discussions animées d'un repas de famille qui se seraient arrêtées net, interrompues par un drame. Et le temps passant, la nature, le jardin ont déposé un voile sur l'univers domestique abandonné. Comme dans ces tableaux de ruines d'Hubert Robert, où la végétation recouvre peu à peu les ruines de civilisations éteintes. Lorsque la nature efface les aspérités, les dissensions, et les enveloppe d'un charme de beauté unifiant.

Barbara Schroeder s'intéresse à la terre nourricière, à cette terre originelle pour changer notre regard sur l'humilité de la matière. En rehaussant ce qui est le plus bas à la dignité d'être à table.

Après le monde calcifié de Corine Borgnet, *Untamed present* de Barbara Schroeder réactive la confusion entre jardin et intérieur, fait le lien entre table et nature.



Untamed present, 2022,
vaisselle et objets anciens,
végétaux, bouse de vache.



STÉPHANE SOULIÉ

Stéphane Soulié vit et travaille à Bordeaux.

Stéphane Soulié s'inspire lui aussi des codes de la nature morte en tant qu'expression du *memento mori*. Mais il inverse le rapport symbolique, les éléments qui évoquent la dimension éphémère de la vie terrestre deviennent immuables (morceau de crâne humain, sablier renversé) tandis que les fruits et les légumes se décomposent progressivement. La beauté de ces œuvres réside dans la disparition progressive des couleurs des aliments et leur déformation, comme si la flamme de la vie s'éteignait, puis, par la magie de la lecture inversée, renaissait.

Stéphane Soulié reprend les codes de la peinture classique, en disposant des objets à la lisière de la table (livre, torchon) qui jouent le rôle de repoussoir et permettent d'entrer dans la toile. Le livre de musique évoque quant à lui les savoirs comme dans les vanités du XVII^e siècle. Enfin l'artiste a choisi des objets dont l'esthétique, suffisamment neutre pour ne pas renvoyer à l'époque actuelle, confère une dimension intemporelle et universelle à ces compositions. Le choix et la disposition des aliments dans la composition (raisins, feuilles de vigne, fruit pelé dont la peau s'enroule comme un ruban) s'inspirent des maîtres les plus célèbres du genre.

Chaque tableau, fait d'aller-retour entre décomposition et recomposition, apparition et disparition, est comme une respiration. À la frontière entre recherche artistique et biologique, *Nature Morte Vivante* nous invite à observer les mécanismes de transformation et de renaissance, générant de nouvelles formes de récits et de nouveaux systèmes de lecture. L'artiste interroge patiemment le rapport au temps. Il désacralise son œuvre minutieusement orchestrée, favorisant alors la prolifération de surprises, de révélations, de poussières, d'odeurs, de troubles et de secrets.

Dans le cheminement du visiteur, ces deux natures mortes qui présentent simplement des fruits et des légumes récoltés dans le potager et le verger, et non des aliments transformés, cuisinés, renvoient spontanément au jardin tout en amorçant une prise de distance avec les raffinements de la cuisine.



Double-page précédente :
Sébastien Gouju, #lenezdansl'assiette.

Nature morte vivante aux fruits avec souris, 2012
Vidéo full HD, boucle muette, durée 1 min 35.
Durée time lapse : 148 jours, 4751 photos.

AURÉLIE MATHIGOT

Auréli Mathigot vit et travaille à Paris.

Vanité interroge notre rapport à la nature nourricière en réinterprétant la figure mythologique de la corne d'abondance à la lumière des inquiétudes de notre société autour de la surproduction agricole et du gaspillage alimentaire.

Les fruits ont perdu ces couleurs qui évoquent la vie, le goût, l'odeur, le suc, pour laisser place à un camaïeu de beiges qui renvoient à l'uniformisation, au primat de l'esthétique sur la saveur. Derrière l'abondance, l'acte de décomposition est entamé. L'ombre de la surconsommation, de la boulimie et du gaspillage prend le pas sur la satiété. Comme une mouche autour de ce fruit hors norme, le spectateur est mis à distance du plaisir gustatif.

Néanmoins, par son recours à des techniques traditionnelles artisanales et à des matériaux naturels, Auréli Mathigot met au cœur de ses œuvres la transmission des savoirs et la convivialité du faire ensemble.

Le processus créatif nécessite un temps très long d'exécution qui va à l'encontre du diktat de la productivité et de la rentabilité. Elle donne également une large place aux échanges et aux transmissions, ouvre le champ de la rencontre, du partage de savoir-faire. De même, le choix des matériaux est primordial pour se reconnecter à la nature, au vivant.

Auréli Mathigot est aussi très attachée à la pratique de la photographie, qu'elle imprime sur toile et dont elle rebrode certaines parties pour figer un mouvement, souligner un détail, suspendre le temps, questionner le regard.

Dans cette salle, la table de banquet a disparu pour laisser place à la nature, au jardin. La présence humaine se fait plus discrète, plus à l'écoute de la nature et de sa beauté.



Vanité,
crochet, vannerie, bois sculpté.

FLORENTINE ET ALEXANDRE LAMARCHE-OVIZE

Florentine et Alexandre Lamarche-Ovize vivent et travaillent en région parisienne.

Aspirant à effacer la distinction entre beaux-arts et arts appliqués, les Lamarche-Ovize considèrent que l'art doit faire partie du quotidien et que ce dernier a toute sa place dans l'art au même titre que les références érudites. Ils inscrivent leur œuvre dans la lignée du mouvement Arts & Crafts initié par William Morris dans les années 1860 dont l'ambition était d'unir l'art et l'artisanat pour proposer un art total tout en puisant son inspiration dans la nature et qui inspira plus tard en France l'Art nouveau.

Pour réaliser leur peinture murale autour du banquet dans la grande galerie, le duo d'artistes s'est inspiré des enluminures du Moyen Âge, comme pour « mettre en lumière » l'accès aux œuvres des autres artistes. Chaque encadrement de porte est orné d'une composition graphique mêlant des objets évoquant le cérémoniel du repas médiéval (calice, fourchette, amphore, trompette) à des éléments empruntés au quotidien ordinaire de la cantine avec

ses coquillettes, ses salades, ses assiettes blanches, sur fond de motifs géométriques (*pattern*) qui renvoient tant aux arts décoratifs qu'aux fonds ornements des enluminures. Les illustrations des livres pour enfants sont aussi une source d'inspiration au même titre que *Le Livre de chasse* de Gaston Fébus, auquel ils ont emprunté les figures de chiens qui ponctuent cette farandole de dessins et de couleurs, car tout banquet d'hier comme d'aujourd'hui compte un chien qui savoure son os sous la table.

Pensée comme une frise se déployant au gré de la déambulation des visiteurs, la composition d'ensemble est rythmée par des propositions plus ou moins complexes. Les artistes ont multiplié les techniques (aérographe, acrylique, aquarelle, dessin) et joué avec la texture du mur pour créer des effets visuels. Comme un enchaînement de compositions florales, dont les éléments jaillissent et bourgeonnent, cette frise est une célébration de l'harmonie entre la nature et les arts de la table et de la perpétuation de cette fête qu'est le repas au travers des changements d'époque.



Sans titre, peinture murale, 2022.

NADOU FREDJ

Nadou Fredj a grandi dans une famille de restaurateurs, le nez dans les fourneaux des cuisines et dans les salles de restaurant. Ce lien à la nourriture et au repas, à ses ambiances, se retrouve aujourd'hui dans ses œuvres, qui puisent également leur inspiration dans l'iconographie des contes.

C'est pour mieux te manger... est une réinterprétation du conte de Charles Perrault qui mêle réalisme et féerie, brouille les pistes entre réalité et subjectivité, en suggérant un rapport difficile à la nourriture aussi bien physique qu'affectif. D'étranges têtes d'animaux sauvages sortent des assiettes dressées sur la table et font resurgir les craintes et les appréhensions de notre enfance, en même temps que nos anciennes aspirations et fascinations.

Nadou Fredj propose une véritable table enchantée sur laquelle chaque assiette, chaque contenant, est un monde clos développant sa propre histoire. Composant à la manière des miniaturistes, elle assemble une multitude d'objets qu'elle détourne de leur fonction première : vaisselle, personnages et végétation pour maquettes d'architectes, santons, jouets, etc. Elle recouvre ses compositions en trois dimensions d'un voile blanc unifiant qui leur donne l'aspect de la céramique. Comme un enfant qui s'amuse dans sa chambre,

Nadou Fredj imagine dans son installation un monde rempli de saynètes fantastiques, d'énigmes visuelles à la manière de Magritte, de périls et d'échappatoires risqués avec une touche d'humour. Si l'ombre du loup rôde, c'est pour rappeler cette peur de se faire dévorer qui, enfant, nous habite, nous renvoie au fait que la nature, le monde extérieur, est une forme de danger. Pensée comme une installation immersive, *C'est pour mieux te manger...* nous plonge dans une obscurité envoûtante qui oscille entre rêve et cauchemar.

Nadou Fredj interroge les représentations de la table mise, du repas et les multiples façons de se nourrir de ce monde et de digérer la vie et souligne la fragilité de la condition humaine. Elle questionne l'identité au-delà des barrières culturelles et sociales, narrant sans cesse, malgré les fragilités apparentes, un instinct de survie, une volonté de casser les cadres et clivages que l'on veut nous imposer et qui nous éloignent de notre vérité.

C'est pour mieux te manger... conte aux visiteurs un voyage initiatique périlleux vers la liberté.

C'est pour mieux te manger...,
installation visuelle et sonore,
techniques mixtes.





HUGO BEL

Avec sa série de *Paysages scéniques* (ici « Le Banquet »), Hugo Bel crée des installations in situ éphémères. Réalisé pour les jardins de l'abbaye, ce moulage de corps humain en sucre recouvert de colombins de plâtre, recherche la confusion entre la table de banquet et le gisant. Cette œuvre, dont la réalisation sur site a nécessité plus d'une semaine de résidence, sera amenée à évoluer durant son temps d'exposition, à changer d'aspect, créant de nouveaux paysages. Car le sucre est destiné à se dissoudre au gré des intempéries et de la dévoration des insectes, puisque derrière toute mort, une autre vie se développe.

Par le matériau qu'il utilise et la manière dont ils l'applique (à l'aide d'une poche à douille), Hugo Bel s'inscrit dans l'univers de la pâtisserie. Au-delà de son potentiel artistique infini – par sa malléabilité, les jeux de transparence et de lumière qu'il permet, le changement de son aspect au fil du temps mais aussi sa fragilité, sa dimension éphémère –, l'usage du sucre est aussi chargé de sens. Sa consommation excessive est un symptôme des dysfonctionnements de notre civilisation et un danger pour notre santé. Son histoire, en partie liée à l'esclavage, contraste avec son goût si addictif et son pouvoir réconfortant. Une œuvre entre séduction et malaise.

Cependant une partie de l'œuvre se dévoile à notre regard, le visiteur est tenu à distance de ce corps par cette grande nappe blanche, qui fait également office de linceul. Cette forme de pudeur vis-à-vis de ce corps caché ne rend pas sa présence évidente au premier abord, on peut en faire une autre lecture, celle d'une architecture, d'une évocation de la silhouette de l'abbaye qui se dessine à l'arrière-plan.

Cette œuvre s'inscrit bien évidemment dans la tradition de la peinture de Vanités et du *memento mori*, par l'allusion directe qui est faite à la mort et à la convocation du cycle de la nature mais aussi dans le processus créatif même de l'œuvre, qui nécessite un si long temps de conception, de fabrication et d'énergie, mais qui par ses matériaux périssables et sa dimension éphémère in situ est destinée à disparaître, à l'instar de l'art culinaire.



Double-page précédente :
Marlène Mocquet, *Les torts tuent* (détail).

Paysage scénique, Le Banquet, mai 2022,
sucre, plâtre, mobilier, 300 x 700 x 150 cm.

CHARLOTTE BRICAULT

Charlotte Bricault vit et travaille à Bruxelles.

Attachée à la beauté des paysages non cultivés des bords de route, Charlotte Bricault associe dans ses œuvres cette nature sauvage mais ordinaire avec des objets de l'intimité du quotidien, qu'elle réalise en céramique en utilisant la technique de la plaque. De ce mariage inattendu, naissent des objets poétiques où la blancheur et la brillance de l'émail contrastent avec l'apparence et les couleurs des végétaux.

Dans son installation *Là où nous étions l'été passé II*, créée pour les jardins de l'abbaye de l'Escaladieu, Charlotte Bricault a réalisé un « déjeuner sur l'herbe » abandonné dans lequel la nature a envahi l'espace du repas. Le couvert réalisé en grès a été moulé sur de la vaisselle en carton, celle utilisée pour pique-niquer. Charlotte Bricault y a ensuite

planté, telle un cultivateur, des graines d'orge glanées dans des friches qui pousseront, s'épanouiront puis sécheront durant les six mois de l'exposition. Cette plante à la fois sauvage et nourricière renvoie à une harmonie entre l'homme et la nature.

Jouant sur les différentes temporalités, celle très brève de la durée du repas et de sa vaisselle jetable, celle cyclique de la nature et enfin celle plus durable de la céramique et du souvenir, Charlotte Bricault célèbre la poésie du temps qui passe et le cycle de la nature, à travers cette œuvre qui évoluera au cours des saisons.

Elle nous invite également à nous rapprocher du sol, de la terre pour partager un pique-nique champêtre en interaction avec la nature. Ici pas de hiérarchisation dans les convives, le choix du cercle met tout le monde à égalité.



Là où nous étions l'été passé II,
2022, grès, orge, tissu.

AKIKO HOSHINA

Née au Japon, Akiko Hoshina vit dans les Hautes-Pyrénées.

Dans son parcours artistique, Akiko Hoshina invente une pratique personnelle de la céramique, en explorant ses facultés à donner à voir l'invisible, sublimer l'œuvre du temps et révéler son empreinte dans la matière, apprivoiser l'érosion des choses. Elle développe dans son œuvre une esthétique de la disparition et explore d'autres techniques qui amènent la matière à se métamorphoser, à s'inscrire dans le temps, à tisser une histoire dans la légèreté.

L'installation *Thé Souvenirs* dans le grand noyer du parc de l'abbaye met en scène plus d'une centaine de carillons composés de tasses à thé et à café. Mêlant tradition japonaise et occidentale autour de cette boisson commune qu'est le thé, Akiko Hoshina a créé une œuvre à la fois visuelle et sonore, où les cuillères tintent sous le souffle du vent.

Souhaitant nous faire entendre les souvenirs contenus dans ces objets anciens, l'artiste nous propose d'élever notre regard et de savourer la poésie de ce thé renversé. Inspirée de la tradition shintoïste, cette œuvre parle avec la nature et sa puissance évocatrice.

Comme chez Barbara Schroeder, Akiko Hoshina a collecté des tasses anciennes, issues d'époques et d'usages très divers.

La variété des matériaux produit des sonorités différentes, qui lorsqu'elles tintent ensemble rappellent le cliquetis multiplié d'une salle de restaurant. Comme si une foule invisible était ici en train de savourer un thé sous le noyer.

Mais parfois, lorsque le vent tombe, le son est à peine perceptible et alors on prend plaisir à écouter tous les autres bruits alentour, celui du ruisseau, le Luz, qui coule à proximité, le chant des oiseaux ou encore le meuglement des vaches du pré voisin. Cet effort d'audition nous reconnecte alors avec le fond sonore du parc de l'abbaye, avec le chant de la nature.

Comme l'ensemble des œuvres en extérieur, cette œuvre évoluera au fil des saisons et surtout au cours du cycle du noyer. C'est une invitation à revenir pour écouter les nouveaux souvenirs de cet arbre à thé.

*Thé souvenirs, 2022,
tasses et soucoupes à thé et à café, cuillères,
céramique, tulle.*

*Double-page suivante :
Sébastien Gouju, À Rebours (détail).*

*P. 46-47 : Florentine et Alexandre Lamarche-Ovize,
peinture murale (détails).*









Le Département des Hautes-Pyrénées tient à remercier vivement les artistes pour la création ou la mise à disposition des œuvres qui composent cette exposition et toutes celles et ceux qui, de près ou de loin, à leur manière, ont contribué à la réalisation de ce projet.

Remerciements particuliers aux contributeurs du projet et aux prêteurs : Hugo Bel, Mireille Blanc, Corine Borgnet, Charlotte Bricault, Martin Bruneau, Nadou Fredj, Sébastien Gouju, Akiko Hoshina, Alexandre et Florentine Lamarche-Ovize, Aurélie Mathigot, Marlène Mocquet et Thibault Hazelzet, Barbara Schroeder, Stéphane Soulié, Elyssa Sfar, les galeries Semiose, Anne-Sarah Benichou, Isabelle Gounod ; Emma Sabatié, Jaimie Bueren, Mathieu Catoire, Nicolas Peyrouset, Youssef Ghiyat, Michel Collongues, Camille Sauton, Virginie Broët-Ribeyre, Emilie Manse, Aude Nowe, Dominique Desclaux, François Giustiniani, Valérie Gavois-Lambert, Marion Fourcayran, Benoît Braunstein, Mélissa Destarac, Guillaume Marie, Marie-José Sanchez, Laurent Gaits, Pierre Meyer, Eva Cuesta.

Crédits photographiques : Pierre Meyer : p. 4, 7, 9, 18-19, 21 (bas), 25-27, 31-35 (haut), 39-47. ; Eva Cuesta / Yvette l'agence : p. 8, 21 (haut), 23, 35 (bas) ; Courtesy galerie Isabelle Gounod : p. 10, 15 ; Courtesy galerie Anne-Sarah Benichou : p. 17 ; Stéphane Soulié : p.29 ; Yann-Bohac : p. 36-37.

Texte et édition : Aude Senmartin.

Graphisme : Département des Hautes-Pyrénées.

Couverture : Yvette l'agence

© Département des Hautes-Pyrénées, 2022 - hautespyrenees.fr
Dépôt légal : juillet 2022 - ISBN : 979-10-90763-01-2

