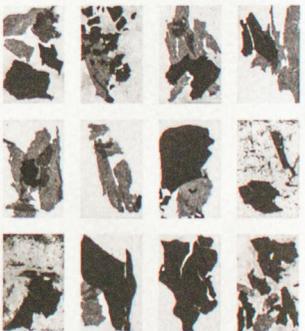




qui perdure  
dans le temps,  
nous rappelant  
que l'état des  
choses n'est  
que transitoire,  
et que la mémoire  
est collective.

(c)



(b)

# PLUS

# LAC

(c) *Kia Project*, 2019 - 2020

Objets en verre, matériel de  
laboratoire, crânes du Musée  
National de Rio, 60 x 40 x 40 cm  
(d) *Objets*, 2019 - 2020  
Bois, verre  
Ternis, tissus, soie, lin,  
thermique, métal, végétaux,  
papier, cendres, fusain,  
dimensions variables

# UN

# GRAND

Une exposition  
du collectif *espace projectif*  
octobre 2020

## Dame Tartine, Anatomie de l'œuvre.

Pourriez-vous me décrire le terme « texture » qui désigne aussi une branche de votre activité ?

A. L'idée, c'est d'arriver à montrer à travers chacun de ces ingrédients, de ces textures, une image qui évoque chez les personnes quelque chose. Une crème, on va avoir envie qu'elle soit douce, et c'est la façon dont on va réussir à la montrer, ou à l'éclairer, la faire bouger, qui va montrer la qualité cosmétique de chacun des ingrédients. Notre mission c'est de contraindre la texture pour qu'elle fasse quelque chose que l'on a envie de faire. La sensation c'est ce qu'on essaye d'évoquer, c'est le sous-texte dont on ne va pas forcément parler, ce que les gens rajoutent par-dessus.



Quelles sont vos possibilités pour intervenir sur la surface des matières ?

A. C'est très large, on essaye plusieurs choses. Petit à petit, on constitue une valise de plusieurs options, par exemple sur certains faux chocolats, on a déjà utilisé du cirage pour qu'ils brillent. Parce que ça marche bien, que ce n'est pas trop brillant, pas trop mat. Il faut essayer, de temps en temps se souvenir, et de temps en temps oublier et trouver quelque chose de mieux.

S. La texture est révélée par la lumière. On est obligés de s'adapter à la façon dont la lumière va être faite, notre capacité de réaction n'est pas totale. On peut éviter que ça brille trop, faire briller d'avantage, rajouter des ingrédients ou des matières de surface pour accentuer les aspérités, mais au final c'est la lumière qui va nous donner la révélation de la surface. Par exemple, si je photographie une montagne vue de dessus, je ne sais pas que c'est une montagne: avec un soleil au zénith, je ne vois pas que c'est une montagne et je ne peux pas même juger de sa hauteur. Maintenant, si je photographie une montagne au couchant, les ombres portées vont me donner une dimension. Ma texture apparaît à partir du moment où elle est éclairée.



(1)

Quelle est votre expérience personnelle de ces produits influence-t-elle votre manière de les magnifier ?

S. Nous ne sommes pas dans un univers artificiel, même s'il en a l'air. Une matière peut être « fausse », elle reste néanmoins réelle, tangible. Le chocolat, ce n'est pas du chocolat, mais la matière que l'on utilise pour le remplacer existe bien. Nous jouons sur la mémoire des gens: tout le monde a déjà vu comment

L'élaboration de Dame Tartine est l'occasion d'un regard sur le processus selon lequel est élaborée une « texture artificielle. » Sacro-saint lieu de l'environnement factice, la matière du parc à thème est façonnée dans une logique de simulacre. Le parc à thème est un monochrome de matière:

polystyrène et fibre de verre stratifiée, de ces deux éléments naissent la représentation d'un monde. Ce travestissement, rend compte d'une stylisation visuelle du matériau copié et rendu lisible, mais aussi d'une perception dirigée de cet élément. C'est un espace tourné vers le signe. Dame Tartine, dont le palais

fut le parc Mirapolis érigé à Courdimanche en 1987, est une traduction de la matière beurre. Matériau sans forme, à la consistance et à la tenue variables, il se prête à l'imaginaire d'un large panel de représentations. Les étapes qui façonnent cette œuvre sont divisées de façon à placer la texture au

premier plan, à commencer par une investigation des qualités ciblées dans la représentation de ce matériau: une rencontre avec le milieu de l'image culinaire.

Vous pensez que le sens du tactile intervient pour comprendre une image ?

S. Le tactile il est représenté à l'image par procuration, parce que quelqu'un à l'image va ressentir un tactile pour toi et c'est cette personne que l'on va filmer. Si quelqu'un passe sa main sur la peau, par « effet miroir » on va pouvoir le ressentir.

Quelles qualités mettriez-vous en avant si vous deviez réaliser une publicité sur le beurre ? Quelle serait sa texture ?

A. Il s'étale bien, on le met sur la tartine: il est onctueux. Il y a une couche épaisse sur la tartine mais pourtant il s'étale bien. Si c'est du beurre salé, ce sera par le son: tu les entendas croustiller au moment de croquer la tartine.



(2)



De cet échange, j'imagine trois motifs: beurre frais, beurre strié, beurre crémeux. Nait ensuite la forme dans laquelle les trois entités vont être conjuguées. Autre motif de la représentation du beurre informel: une coquille, enroulée sur elle-même, selon ma perception à moi,

elle n'est pas dynamique, ronde, symétrique. Si je regarde en détail le beurre qui se trouve dans mon réfrigérateur, que je presse le couteau à la surface, il se comprime, il est contraint, l'amas de beurre se couche péniblement sur le flanc.

se comporte un œuf, comment coule une crème, sa viscosité. Il s'agit juste de déplacement, une fois ce sera une crème couleur chocolat, puis on teintera cette même crème en rouge pour donner l'impression d'un rouge à lèvres, couleur peau, ce sera un fond de teint, sans réellement changer la matière en elle-même, sa viscosité par

exemple, les trois vont avoir une résonance différente chez le spectateur. La manière dont on va faire se mouvoir les trois éléments à l'image sera différente, mais le plus important c'est de s'appuyer sur cette mémoire qui est déjà construite par tout le monde, par le quotidien. On travaille sur la cosmétique, c'est au sens

littéral du mot: comment rendre cosmétique ce qui ne l'est pas forcément ou encore plus ce qui l'est déjà, tout en gardant une sorte d'hyper-réalisme. On peut biaiser le message en donnant une propriété qui n'existerait pas naturellement: un ingrédient, une texture, mais on ne peut pas tricher avec la réaction

primaire du cerveau, ou même l'inconscient. Si tu dis « c'est de l'eau » alors que visiblement ça ne se comporte pas comme de l'eau, l'œil le détectera automatiquement.

A. Je pense que c'est instinctif, encore plus pour nous parce que l'on passe nos journées à regarder les lois

bu, regarder les lois

(1) De haut en bas: texture beurre frais, beurre crémeux, beurre strié.  
(2) Étude de trois mouvements en argile, choix n°1 (ligne du haut).