

REMERCIEMENTS À / THANKS TO

Jocelyne Allain Delacour
Veronique Barcelo
Claude Barthas
Géraldine et Lorenz Baumer
Armelle Blary
Blackflag
Corine Borgnet
Lilian Bourgeat
Denis et Solange Brihat
Guillaume Blanc
ChangKi Chung
Eva Dalg
Marie Denis
Lionel Estève
Bernard Estivin
Jean-Jacques Ezrati
Sylvie Fredon
Galerie Air de Paris
Jacques Halbert
Maguelone Hédon
AEROPLASTICS Jérôme Jacobs
Galerie Da-End
Galerie Valérie Delaunay
Galerie Laurent Godin
Galerie Alberta Pane
Marie - France Chabrierie - Georges
Ali Kazma
Kim KototamaLune
Celine-Kim Hamisultane
Cécile Hartmann
Violaine Laveaux
Fabienne Leclerc - In situ
Hervé Le Nost
Saverio Lucariello
Catherine Lurault
Véronique Maxé
Fabien Merelle
Antoni Miralda
Marlène Mocquet
Vincent Olinet
Laurent Olivier
ORLAN
Laurent Pernot
Mathé Perrin
Barbara Polla
Suzanne Pugh
Till Rabus
Antoine Roegiers
Satoshi Saikusa
Dorothee Selz
Marie Olivron
Philippe Soetaert
Alex Tinseau
Georgio Silvestrini
Cédric Tanguy
Gavin Turk
Fabien Verschaere
YeonJu Sung



LE GOÛT DE L'ART – l'art du goût

LE GOÛT DE L'ART

– l'art du goût

AU CHÂTEAU DU RIVAU

Ce catalogue est publié à l'occasion de l'exposition
Le goût de l'Art présentée au Château du Rivau
du 4 avril au 2 novembre 2020
Dans le cadre des *Nouvelles Renaissances*
en Région Centre-Val-de-Loire,
Pour célébrer les 20 ans de l'inscription du Val de Loire
sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco,
les 20 ans d'ouverture au public du Château du Rivau
et le 10ème anniversaire de l'inscription du repas gastronomique des
français au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco

*This catalog is published on the occasion of the exhibition
Le goût de l'Art organised by Château du Rivau
from the 4th of April to the 2nd of November 2020.
As part of the Nouvelles Renaissances en Région Centre-Val-de-Loire,
To celebrate the 20th anniversary of the inscription of the Loire Valley on
the UNESCO World Heritage List, the 20th anniversary of the opening of
the Château du Rivau to the public and the 10th anniversary of the ins-
cription of the French gastronomic meal as part of the Intangible Cultural
Heritage of Humanity by UNESCO.*

Commissaire de l'exposition / Curator
Patricia Laigneau

R!
NOUVELLES
RENAISSANCE[S]
2020
CENTRE-VAL DE LOIRE
FRANCE



Château
du Rivau
& ses jardins de conte de fées

Couverture / Cover

*Banquet Nature Morte, 2020 et Diptyque, Mise en scène acrobatique préparatoire
pour peinture sur toile 150 x 110 x 2 cm. Courtesy Aeroplastics, Bruxelles.*

LE GOÛT DE L'ART,
_____ *l'art du goût*

THE TASTE OF ART—THE ART OF TASTE

AU CHÂTEAU DU RIVAU

SOMMAIRE / CONTENTS

PRÉFACE / <i>FOREWORD</i> François Bonneau	4
L'ART DU GOÛT / <i>THE ART OF TASTE</i> Jacques Puisais	6
AVANT-PROPOS / <i>A WORD FROM THE CURATOR</i> Patricia Laigneau	8
LA POMME, MOTIF ÉTERNEL / <i>THE APPLE, A TIMELESS SYMBOL</i>	10
LA NATURE MORTE / <i>STILL-LIFE PAINTING</i>	22
LA NATURE MORTE ANIMALIÈRE / <i>ANIMAL STILL-LIFE</i>	40
L'EXPRESSION ARTISTIQUE DANS LES ART DE LA TABLE / <i>ARTISTIC EXPRESSION IN CULINARY ARTS</i>	54
LA CUISINE : INGRÉDIENT D'ART / <i>COOKING: AN INGREDIENT OF ART?</i>	74
FESTIN D'AUJOURD'HUI / <i>FEASTS OF TODAY</i>	86
DETOURNEMENT : GOÛT OU DEGOÛT ? / <i>SUBVERSION: WHEN TASTE GOES BAD</i>	96
LE CHÂTEAU DU RIVAU / <i>THE CASTLE OF LE RIVAU</i>	114



Direction éditoriale : Patricia Laigneau
Traduction : Suzanne Pugh
Conception graphique : Eva Dalg, www.dalg.eu
Achevé d'imprimer en mars 2020 par l'imprimerie Druckerei Kettler,
pour le Château du Rivau.
Cet ouvrage a bénéficié d'un soutien par la région Centre-Val de Loire.

© Château du Rivau, 2020.
© Les artistes, 2020.

PRÉFACE

Dans un élan et par un engagement toujours plus marqués, le château du Rivau accueille en 2020 une quarantaine de merveilleux artistes contemporains.

Au cœur de cette année « Good / Goût de France » qui sera à n'en pas douter une année de succès après l'exceptionnelle Saison « Viva Léonardo », Patricia Laigneau investit complètement « Les Nouvelles Renaissances », grand projet mettant en relation la gastronomie et les produits régionaux avec l'art et la création, le patrimoine naturel et architectural si fortement présent en Centre Val de Loire.

Le « Goût de l'Art » s'exprime ainsi totalement. Il entre en résonance avec les murs et l'histoire du lieu comme avec la passion créatrice des artistes. Il réunit l'univers des beaux produits de notre région et du « bien manger » avec l'imaginaire fertile des artistes.

L'âme du Val de Loire se trouve ici si bien traduite que nous en ressentons la profonde harmonie. Elle accompagnera et envoûtera les visiteurs en ce 20^{ème} anniversaire de l'ouverture au public du Château du Rivau, de l'entrée du Val de Loire au patrimoine mondial de l'UNESCO et en ce dixième anniversaire du repas gastronomique français.

Je souhaite à chacune et à chacun un inoubliable voyage à la rencontre du patrimoine et de la création artistique.

François Bonneau
Président de la Région Centre-Val de Loire

FOREWORD

The Château du Rivau continues to amaze us with its vitality and engagement, and welcomes forty wonderful contemporary artist for its 2020 edition.

At the heart of this “Good / Goût de France” year, which promises to be another success after an exceptional “Viva Léonardo” project last year, Patricia Laigneau embarks on the “New Renaissances” initiative, a vast movement that creates bridges between gastronomy, regional products, art, creation, and the fantastical natural resources and architectural heritage that we have in Centre Val de Loire.

The “Taste of Art” finds a perfect expression here. It resonates with the walls and history of the castle, and also with the artistic passion for creation. It brings together the great products of our region, our tradition of good food and the artists’ fertile imagination.

The soul of the Val de Loire is perfectly expressed and shines in all its harmony. Visitors will be able to have a feel of it for this twentieth anniversary of the opening of Le Rivau to the public and of the inscription of the Val de Loire to the UNESCO World Heritage list, as well as the tenth anniversary of the French gastronomic meal.

I wish all the visitors an unforgettable journey into heritage buildings and artistic creation.

*François Bonneau
President of the Centre-Val de Loire region*

L'ART DU GOÛT

La famille LAIGNEAU en son château du Rivau nous invite à rencontrer les artistes qui contribuent par leurs œuvres à maintenir les liens qui nous unissent à ce qui, 3 fois par jour, nous permet de vivre, nous alimenter, nous reconforter.

En effet, en goûtant par l'intermédiaire de notre corps gustatif, nous allons fixer en nous des images sensorielles reflétant nos ressentis simples ou précieux. Nous sommes au cours des repas dans une démarche poly sensorielle, nos cinq sens ayant été nécessaires pour entendre l'intimité sensorielle que l'aliment et la boisson nous ont confié, car, en effet ce sont eux qui nous parlent et non pas nous qui parlons d'eux. Ce sont eux qui nous livrent leur intimité en les goûtant. Après, chaque artiste, selon ses talents, nous rendra cette rencontre unique, unique car en effet on ne revivra jamais le même instant, d'où l'importance de ne pas oublier de goûter avant d'avaler si l'on ne veut pas voir disparaître ces sources créatives pour rien.

Chacun étant UN, ces œuvres sont uniques et traduisent son essence, sa nature. En visitant cette exposition nous vient l'envie, en écoutant un radis, une asperge, l'aile d'une géline, la tartine de rillettes, ou une pomme reinette, d'écrire un poème, de décrire notre ressenti par une peinture, une sculpture, par quelques notes de musique, ou par une danse comme j'ai pu le montrer dans les « Ateliers du ferment » de l'Institut français du Goût. Cela, personne ne peut le faire à notre place.

Une exposition dans un écrin de rêve qui nous aide, en ce jardin de la terre de France, à prendre les petits sentiers qui conduisent à la quintessence si chère à François Rabelais.

L'artiste a-t-il voulu nous confier son entretien avec un radis, un melon, le chant d'un rossignol, un verre de vin de Chinon, de gravier ou de coteau, un Vouvray émoussillant ou un grand moelleux, tout cela à l'ombre d'un parasol, ou à l'occasion d'un repas sur l'herbe sous une tonnelle de ce haut lieu de notre France?

Jacques Puisais
Fondateur de l'Institut Du Goût

THE ART OF TASTE

The Laigneau family and their Château du Rivau invite us to meet artists who, through their works, help us reestablish the bonds that tie us to what allows us to live, nourish our bodies, and comfort ourselves.

Indeed, through tasting food with our bodily senses, we imprint in ourselves sensory images that reflect our feelings, be they mundane or exceptional.

During a meal, we are immersed in a poly-sensorial activity: we need all of our five senses to absorb the sensory intimacy that food and drink entrust us with. At heart, it is the food talking to us, and not us talking about the food that matters. When we taste something, it opens up its intimate details. Then each artist, with their own talents, conveys that unique encounter to us. It is unique because we will never experience the same moment twice, and this is why we should never forget to enjoy the taste before we swallow our food.

Each of us is a singular person, so all those works are unique and deliver the artist's own essence and nature.

Visiting this exhibition and hearing about a radish, an asparagus, a chicken wing, rilette on a slice of bread, or a pippin apple might inspire us to write a poem, or to describe it through painting, sculpture, by a few notes of music, or even a dance, as I showed in the "Ateliers du ferment" ("Leaven workshop") organised at the French Institute of Taste. It all depends on our individual way of experiencing events, and no one can do it in our place.

This exhibition is presented in a ideal shrine in this "garden of France," that helps us lose ourselves among the smalls paths that lead to the quintessence of things, according to François Rabelais.

The artists share with the public their very private encounters with a radish, a melon, the song of a nightingale, a glass of Chinon (from the plains or from steeper hills), of exciting Vouvray, or a of great sweet wine, meetings that took place somewhere in our lovely spot of France, under a parasol or during a lunch on the grass in the shade of a pergola.

Jacques Puisais
Founder of the French Institute of Taste

AVANT-PROPOS

«*Ponocrates donna le Rivau à Tolmère*» (Rabelais, Gargantua, I, V)

La famille Laigneau tient à vous faire partager sa passion pour le domaine du Rivau et la Région Centre-Val de Loire, la Rabelaisie en particulier.

Assurément le pays de Rabelais est imprégné de l'imaginaire littéraire et artistique de ce grand humaniste. Culture savante et populaire se donnent la parole dans ce Jardin de la France, inscrit au Patrimoine UNESCO.

Terre nourricière de la cour de France au XV^e siècle, l'art de vivre ligérien renforcé par le vignoble chinonais perdure grâce à de nombreuses initiatives. En 2018, un concours de cuisine *Les toqués de demain* parrainé par le chef tri-étoilé Yannick Alleno permet aux étudiants des écoles de cuisine de la Région Centre Val de Loire de réaliser des créations gastronomiques grâce à des méthodes éco-responsables basées sur la conservation, le bio et la saisonnalité des produits issus du jardin potager du Rivau.

En 2020, le Ministère des affaires étrangères choisit la Région Centre-Val-de-Loire pour promouvoir *Goût de France / Good France* et faire de ce territoire *La destination d'un tourisme des arts et de la culture, de la gastronomie*.

Cette même année, Le Château du Rivau célèbre ses 20 ans d'ouverture au public et l'inscription du Val de Loire au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Pour célébrer ces anniversaires, nous dédions notre exposition estivale au «*goût de l'Art*», les artistes contemporains se réappropriant la table et ses ingrédients végétaux ou animaliers.

Le titre de cette exposition fait référence au goût, à la fois une inclination esthétique et une saveur reconnaissable, pour montrer le lien entre l'art de représenter les aliments et les gestes créatifs que le cuisinier suscite.

Une quarantaine d'artistes réputés et émergents vous invitent à «*manger*» des yeux des œuvres illustrant à la fois les nourritures de la vie quotidienne et celles plus spirituelles. Breuvage de plaisir ou fruit défendu, mets délicat ou malbouffé, les artistes traitent le mets, les végétaux comestibles, la table et les rites de l'hospitalité sous toutes ses formes : nature morte, festin de prince, repas de famille, déjeuner sur l'herbe revisitant la tradition historique de la nature morte.

Tous ces artistes au savoureux appétit pour les expériences culturelles nous transmettent leur engagement pour de nouvelles formes de création qui ne prend sens que s'il est partagé par un large public.

Tous les médiums de l'art sont convoqués dans cette exposition : peinture, photographie, vidéo, céramique, verre, installation, volume, art textile.

Grâce à son label «*Nouvelles Renaissance(s) en Centre-Val de Loire*, le château du Rivau vous invite à sa table .

Patricia Laigneau
Curatrice de l'exposition

A WORD FROM THE CURATOR

"Ponocrates gave Le Rivau to Tolmère." (Rabelais, Gargantua, I, V)

The Laigneau family are passionate about the estate of Le Rivau, the Val de Loire area, and of course anything to do with Rabelais.

The great humanist writer has indeed left his literary and artistic footprint everywhere in his native land, the Val de Loire area, sometimes called "the Garden of France," and part of the UNESCO World Heritage. Here, the learned tradition goes hand in hand with folk knowledge.

The Val de Loire used to feed the court of France during the 15th Century, and to this day, a certain "art de vivre" survives alongside the Chinon winemaking tradition, thanks to many local initiatives.

In 2018, a cooking competition entitled "Les toqués de demain," under the patronage of three-starred Chef Yannick Alleno, allowed aspiring chefs from the cooking schools of Val de Loire to experiment with eco-friendly recipes using conservation techniques, and of course organic and seasonal products from Le Rivau's own vegetable garden!

In 2020, the French ministry of Foreign affairs has chosen the Centre-Val de Loire region to promote the French way of life through the Goût de France / Good France initiative, making it a favourite destination for arts, culture, and gastronomy.

2020 also marks two twentieth anniversaries: that of the opening of Le Rivau to the general public and the Val de Loire's entrance into the UNESCO World Heritage.

To celebrate those anniversaries, we at Le Rivau have chosen to dedicate our summer exhibition to "the Taste of Art," with artists investing the dinner table with plant-based or animal products.

The title of the exhibition refers to "Taste" as both an aesthetic inclination and a recognisable flavour, to show the link between the art of representing food and the creative techniques used by cooks.

Over forty established or emerging artists invite you to taste their artwork with your eyes, whether they represent everyday food or food for the soul.

Pleasure drink or forbidden fruit, delicacy or junk-food, edible vegetables, dinner table art, rites of hospitality are all put into various forms by the artists, be it still-life painting, princely feasts, family meals, or luncheons on the grass revisiting the historical tradition of still-life painting.

These artists have a serious appetite for cultural experiences and delight in new forms of creation they wish to share with the general public.

All art media will be represented: painting, photography, video art, ceramics, glasswork, art installation, volume, textile art, etc.

Thanks to the "New Renaissance(s) in Centre-Val de Loire" label, the castle of Le Rivau welcomes you to its table!

Patricia Laigneau
Exhibition curator

LA POMME, MOTIF ÉTERNEL

THE APPLE, A TIMELESS SYMBOL

Depuis le jardin d'Eden, la pomme symbolise la connaissance du bien et du mal. Dans l'antiquité, la déesse Erys jeta la pomme d'or du jardin des Hespérides aux trois déesses qui se croyait chacune de la plus grande beauté. L'inscription sur cette pomme « A la plus belle », fut le prétexte de la guerre de Troie. Dès La Renaissance, Memling peint un ange musicien offrant une pomme à l'enfant Jésus associant ainsi le sacré à la vie sur terre. Au XVIII^e siècle, Chardin purge la pomme de sa symbolique, subjugué par sa simplicité et son immuabilité. Au XIX^e siècle, Cézanne peint et repeint des pommes pour explorer les nuances de couleurs et la lumière sur cet humble motif. Au XX^e siècle Magritte et Dali utilisent le motif de la pomme dans leurs recherches pour générer des procédés artistiques libérant les imaginaires. Plus tard, dans la période Pop-art, Claes Oldenburg magnifie les objets de la société de consommation pour en dénoncer les excès : *Trognon de pomme géant* (1992) exprime la relation entre la société et le comestible. Le motif de la pomme, qu'il soit symbolique, poétique ou sociologique fascine l'imaginaire des artistes.

Since the Garden of Eden, the apple symbolises the knowledge of Good and Evil. In Greek mythology, the goddess Erys threw a golden apple, taken from the garden of the Hesperides, to three goddesses who were all claiming to be the most beautiful. On the apple were the words: "To the most beautiful," which sparked the beginning of the Trojan war. During the Renaissance, Memling painted an musician angel offering an apple to the infant Jesus, as a symbol of the union of sacred and earthly concerns. In the 18th Century, Chardin did away with the symbolical charge associated with apples, and celebrated their simplicity and immutability. In the 19th Century, Cézanne used the humble apple again to work over and over on nuances of colours and lights. During the 20th Century, Magritte and Dali made use of the apple motif in their attempts at generating artistic processes that could free the imagination. Later, during the Pop art period, Claes Oldenburg magnified objects from consumer society to point out its excesses: his giant "Applecore" (1992) expresses the relationship between society and food products. As we can see, the apple motif has always fascinated the artists, and has been used as a symbolical, poetical, or sociological object.

Cécile Hartmann

Marlène Mocquet

Satoshi Saikusa

Walter Swennen

Cédric Tanguy

CÉCILE HARTMANN

« *La pomme célébrée par le poète est le centre d'un cosmos, un cosmos où il fait bon vivre* » (Gaston Bachelard, la poétique de la rêverie, 1933)
Ces pommes en céramiques de grande échelle font résonner ensemble les mythes du jardin des Hespérides et du Paradis perdu. L'artiste apporte un point de vue poétique et onirique au motif de la pomme tout en leur ajoutant une dimension iconique grâce à la perfection du matériau.

Après des études à L'Ecole Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris et d'Histoire de l'Art à l'Université des Sciences Humaines de Strasbourg, Cécile Hartmann développe un travail caractérisé par sa relation à l'histoire et à la nature en tant que médium. Sélection d'expositions : *Achronology in Dubai*, MOCA Hiroshima (2017), *Et voici la lumière*, Museo de Arte del Banco de la República, Bogotá (2017), *The family of the invisibles*, SEMA Séoul Museum of Art (2016)

"The apple celebrated by the poet is the centre of a universe, a universe where life is enjoyable" (Gaston Bachelard, *The Poetics of Reverie*, 1933)
These large-sized ceramics apples mix together two myths: the Garden of the Hesperides and the Lost Eden. The artist adds her own poetical and oneiric point of view and turns her apples into icons by the very perfection of the materials she uses.

After graduating from the Ecole Nationale Supérieure des Beaux-Arts in Paris and a degree in History of Art at the Strasbourg Humanities University, Cécile Hartmann has been developing a very personal artwork inspired by her relationship to history and nature as a seer.
Selected exhibitions: Achronology in Dubai, MOCA Hiroshima (2017), And Here is the Light, Museo de Arte del Banco de la República, Bogotá (2017), The family of the invisibles, SEMA Séoul Museum of Art (2016)



MARLENE MOCQUET



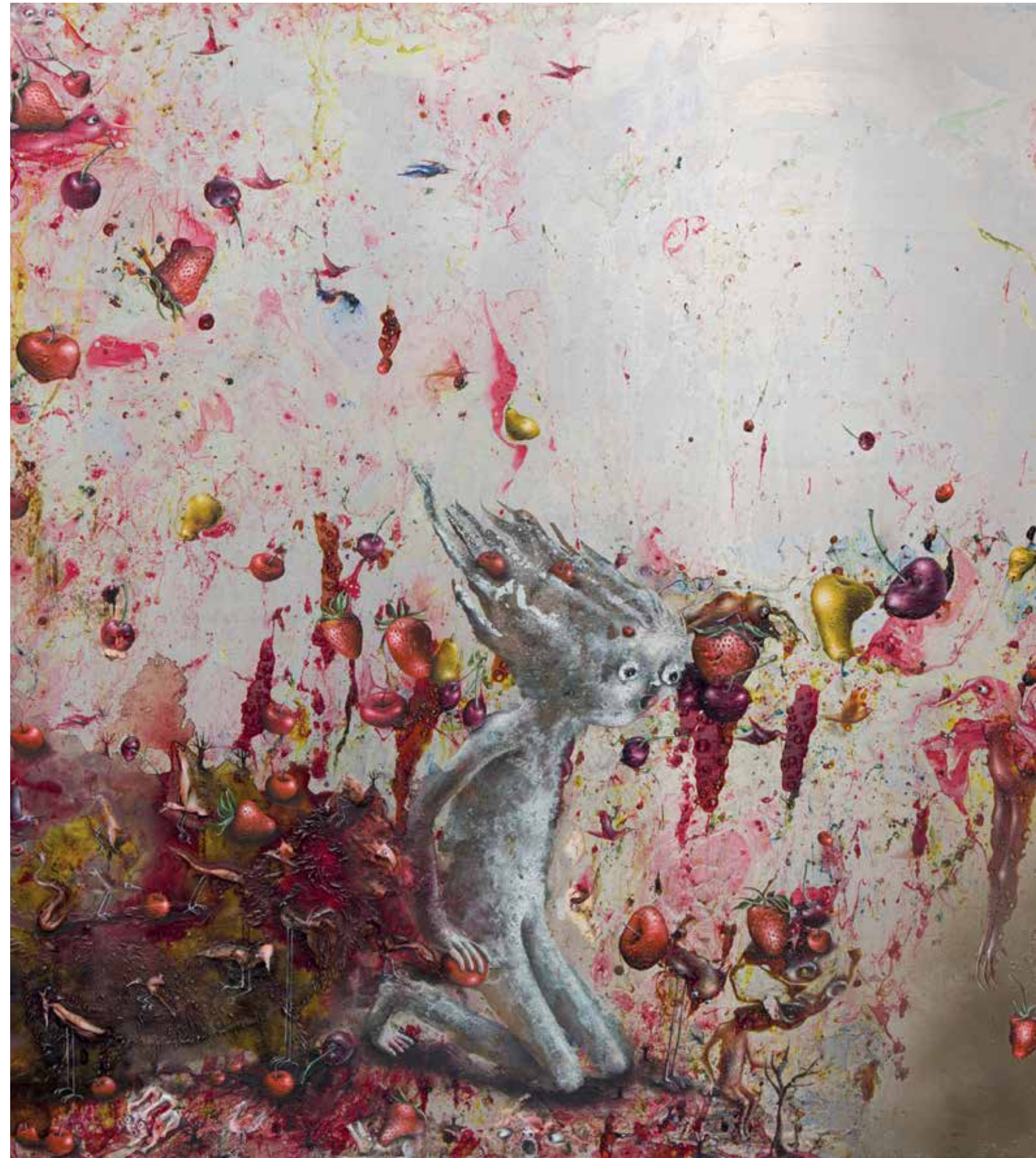
Entre l'univers du végétal et de l'humain, *La course sans fin* nous renvoie, dans son rêve jubilatoire, aux pommes fruits de la tentation des origines. Possible autoportrait de sa créatrice Marlene Mocquet, inspirée par Jérôme Bosch et Lewis Carroll, cette œuvre nous ouvre les portes de l'univers fantasmagorique de l'artiste. Avec son œil grand ouvert, faisant le constat des frayeurs du monde, elle nous scrute en nous laissant imaginer tous les possibles.

Née à Maisons-Alfort en 1979, Marlene Mocquet vit et travaille aujourd'hui à Paris. Elle est diplômée de l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris. En 2013, elle a été artiste résidente à la Cité de la céramique de Sèvres. En 2017, le Musée de la Chasse et de la Nature lui offrait une invitation à exposer au sein de ses collections. Des expositions personnelles lui ont également été consacrées à la Maison des arts de Malakoff, au Musée de l'Abbaye de Sainte-Croix, au Musée d'Art Contemporain de Lyon. Elle a exposé au Museum of Art and Design (New York), la galerie Haunch of Venison (New-York), la Biennale de Shanghai, la Fondation d'entreprise Ricard (Paris), la Maison Rouge (Paris).

~ *La course sans fin*, 2018. Émail à froid, huile, bombe aérosol, décalcomanie, glycéro. diam 20 cm, Collection Château du Rivau.

At the frontiers of vegetality and humanity, The Endless Run is like a hilarious dream and throws us back to the original apples of temptation. It can be interpreted as a self portrait of the artist Marlene Mocquet, inspired by Jerome Bosch and Lewis Carroll, and opens the doors to her own fantastical universe. With her wide-open eye that stands a witness to all the worries of our day and age, she looks right through us and widens of field of possibilities.

Marlene Mocquet was born in Maisons-Alfort in 1979. She now lives and works in Paris. She graduated from the École Nationale Supérieure des Beaux-Arts in Paris. In 2013, she was a resident at the Cité de la céramique in Sèvres. In 2017, the French Museum of Hunting and Nature invited her to show her work among their collections. Her works have also been shown in solo exhibitions at the Maison des arts de Malakoff, at the Musée de l'Abbaye de Sainte-Croix, and at the Musée d'Art Contemporain in Lyon. Some of her works were shown at the Museum of Art and Design (New York), the Haunch of Venison Gallery (New-York), the Shanghai Biennale, the Fondation d'entreprise Ricard (Paris), and the Maison Rouge (Paris).



Mange moi, 70 x 65cm, 2016. Huile, poudre de bronze, eau de javel, glycéro, huile, émail à froid, bombe aérosol, gesso sur aluminium © Yann-Bohac, collection privée.

SATOSHI SAÏKUSA

L'artiste Japonais Satoshi Saïkusa, imprégné de philosophie bouddhiste – où la notion de péché, pour résumer, est absente – s'intéresse à travers cette œuvre photographique à la symbolique du péché originel dans le christianisme. La pomme, ce fruit défendu évoqué dans la Genèse, cueilli de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, est présentée ici en position d'équilibre précaire. Sur cette photographie aux tonalités douces et picturales, c'est le serpent (ou le diable) lui-même, absent de l'image, qui a transpercé la pomme telle une balle tirée à bout portant, de façon bien plus fulgurante que l'adage « le ver est dans le fruit ». L'artiste semble nous livrer une nouvelle version sur l'origine et la nature du péché.

Satoshi Saïkusa est né en 1959 au Japon. Il s'installe à Paris au milieu des années 80, et débute dès lors une carrière de photographe international. Sa pratique photographique est caractérisée par une composition méticuleusement travaillée, réglée dans le moindre détail à la manière du metteur en scène cherchant l'instant parfait.

› *Le péché*, 2017, édition de 5. Tirage d'archive à encre pigmentaire, 85 x 64 cm, Courtesy de l'artiste et galerie Da_end.

Japanese artist Satoshi Saïkusa grew up with buddhist philosophy – in which there is no such thing as Sin, in a nutshell – and is questioning in this photographic work the symbolics of the Christian original sin. The apple, the forbidden fruit mentioned in Genesis, grows on the Tree of Knowledge of Good and Evil, and is here presented in an precarious, unstable position. On this picture with soft and pictural tones, the Snake (or the Devil) is absent from the scene but has pierced the apple through and through like a bullet shot at point blank, in a much more radical way than in the saying "the worm is in the fruit." The artist seems to be giving us a different outlook on the origin and the nature of sin.

Satoshi Saïkusa was born in Japan in 1959. He came to Paris in the mid-Eighties and started his career as an international photographer. His technique is marked by a meticulous composition in which all elements are carefully arranged, as by a stage director looking for the perfect moment.



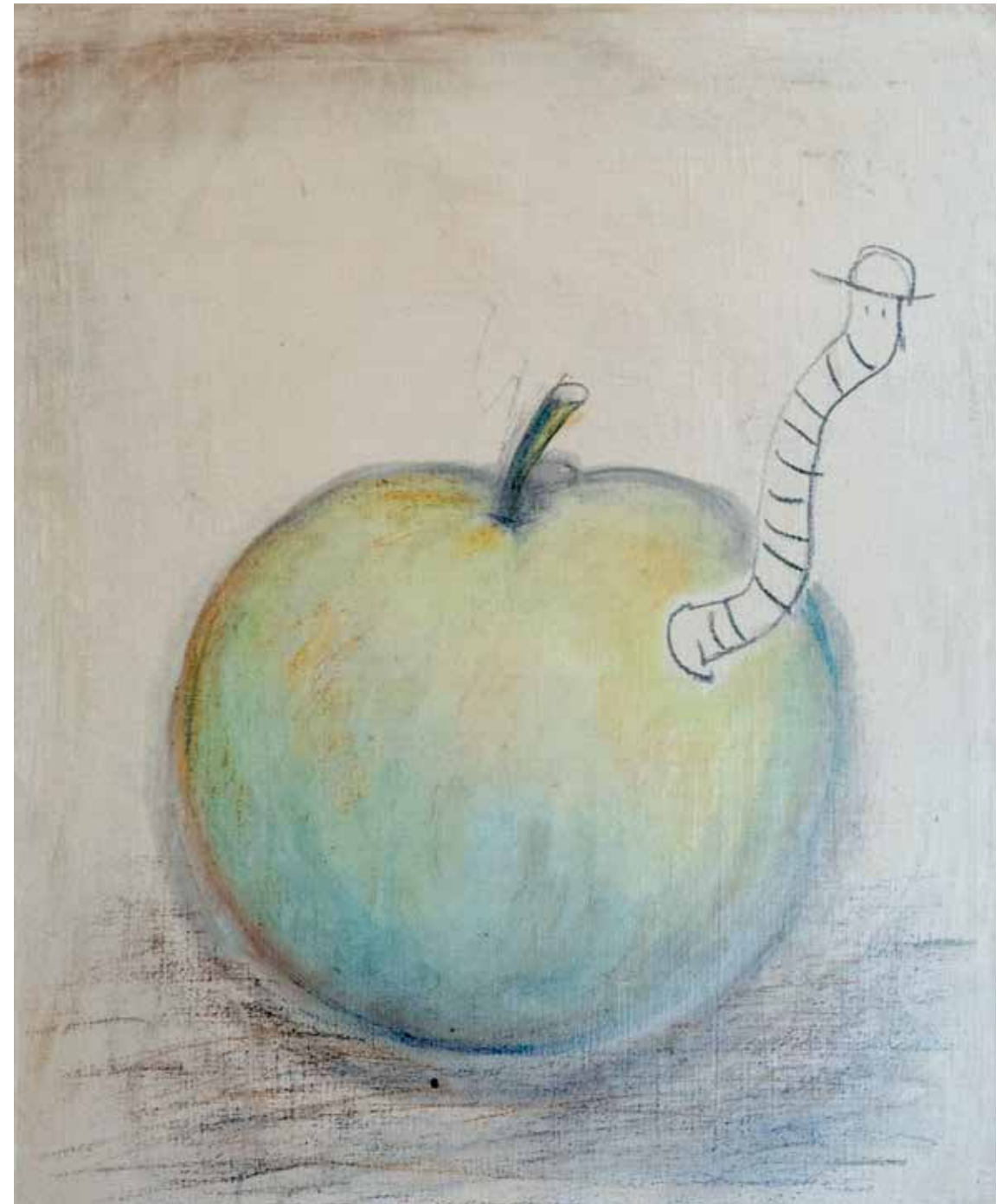
WALTER SWENNEN

Déroutante la pomme de l'artiste belge Walter Swennen! Bien sur elle rappelle les innombrables interprétations que les pommes de Magritte ont suscité. Mais voilà, cette pomme a une facture singulière. Ni lisse et ni éclatante comme les pommes vertes du surréaliste belge, elle ne perce pas la toile comme les pommes de Cézanne, elle n'est pas la pomme tentatrice tendue à Blanche neige, elle n'a pas le vécu des pommes ridées et flétries. Cette pomme-là nous touche pas son étrange humour. Elle nous charme par le mystère qu'elle dégage. N'est-elle pas le refuge de la poésie? Elle semble sorti de l'univers des cabanes du fond du jardin que les enfants fréquentent. Pom, pom, pom...

Walter Swennen (né en 1946 à Bruxelles) vit et travaille à Bruxelles. Une grande rétrospective se tiendra au Kunstmuseum Bonn en 2021, se rendant au Gemeentemuseum Den Haag et au Kunst Museum Winterthur. Les expositions personnelles incluent *La pittura farà da sé*, La Triennale di Milano, Milan (2018); *Ein perfektes Alibi*, Kunstverein für die Rheinlande und Westfalen, Düsseldorf (2015); *So Far So Good*, WIELS, Bruxelles (2013-14); *Continuer*, Culturgest Lisbon (2013); *Garibaldi Slept Here*, Kunstverein Freiburg (2012) et *How To Paint A Horse*, Cultuurcentrum Strombeek et *De Garage*, Malines (2008).

This apple by Belgian artist Walter Swennen is rather disconcerting. Of course it makes us think of the innumerable interpretations of Magritte's apples. But this apple is different, unique. It isn't smooth and shiny like the green apples by the Belgian surrealist master, it does not seem to pierce the canvas like apples by Cézanne, it isn't the tempting apple offered to Snow-White, and it does not seem to have the wisdom of wrinkled, withered apples. It touches our hearts with its strange sense of humour and its charm comes from a certain mysterious element. Could it be Poetry's refuge? It seems to come straight out of the universe of childhood and wooden huts at the bottom of the garden.

Walter Swennen was born in 1946 in Brussels. He lives and works there. There will be a great retrospection of his work in the Kunstmuseum in Bonn (Germany) in 2021, as well as the Gemeentemuseum in The Hage (Netherlands) and at the Kunst Museum in Winterthur (Switzerland). His solo exhibitions include La pittura farà da sé, La Triennale di Milano, Milan (2018); Ein perfektes Alibi, Kunstverein für die Rheinlande und Westfalen, Düsseldorf (2015); So Far So Good, WIELS, Brussels (2013-14); Continuer, Culturgest Lisbon (2013); Garibaldi Slept Here, Kunstverein Freiburg (2012) et How To Paint A Horse, Cultuurcentrum Strombeek et De Garage, Malines (2008).



Sans titre, 1985. Huile et pastel sur toile, Courtesy AeroPlastics.

CÉDRIC TANGUY

Fasciné par l'Histoire et ses personnages légendaires en costume de cour, Cédric Tanguy nous présente un grand seigneur du XVI^e siècle, vêtu de collerette et de velours, tenant la pomme, symbole de l'imagerie populaire, d'autant que ce gentilhomme a figure d'enfant ! Serait-ce Philippe II d'Espagne, roi du siècle d'or, avec comme emblème la pomme symbole du temps qui passe ? La notion d'identité est ici questionnée avec ironie : les grands de ce monde ne sont-ils pas des enfants, habités par des ego surdimensionnés ? La pomme prosaïque peut elle tenir lieu de blason ? Virtuose de la photographie digitale, Cédric Tanguy détourne avec humour le thème du portrait et des armoiries dans l'histoire de l'art.

Diplômé de l'école des Beaux-arts de Nantes en 1996. Après son diplôme, il a également étudié à l'École des beaux-arts de Marseille. Artiste polymorphe, Cédric Tanguy réalise des long métrage tel *Cow-boy camembert*. Le Lieu unique à Nantes lui a consacré une exposition personnelle *Tanguy et la biscuiterie*.

Cédric Tanguy is fascinated by History and by legendary figures in court attire. Here he pictures a great 16th Century Lord dressed with a ruff and velvet clothes, and holding an apple - a symbol of popular imagery, especially as this gentleman has the face of a child. Could it be Philip II of Spain, king of the Spanish Golden Age? Can the apple be seen as a symbol for the passing of time? The artist questions the notion of identity with a dash of irony: aren't the great of this world mere children, with oversized egos? Can a humble apple be considered as a blazon? As a digital photography virtuoso, Cédric Tanguy puts a humorous twist on the codes of portrait and the tradition of coat-of-arms.

*Cédric Tanguy graduated from the Ecole des Beaux-Arts in Nantes in 1996. He then went on to study at the Ecole des Beaux-Arts in Marseille. An artist of many trades, Cédric Tanguy has also directed full-length movies such as *Cow-boy camembert*. The Lieu unique Gallery in Nantes consecrated a solo exhibition to his work: *Tanguy and the biscuit factory*.*

› *Ilan*, 2013. Photographie Digitale, Courtesy Aeroplastics, Bruxelles.



CORINE BORGNET



Corine Borgnet a une pratique de sculpteur. Avec comme médium les os de volatiles, elle compose des scènes votives, poétiques et sensibles qui procurent une vie dans l'au-delà à ce matériau destiné à retomber en poussière.

Les vanités, ces représentations allégoriques du passage du temps, (« Vanité des vanités, tout est vanité ») ont toujours fait partie des questionnements du genre de la *nature-morte*. Crânes, reliques incarnaient le caractère éphémère de la vie terrestre. Avec *Le dernier Souper*, l'artiste évoque le dernier repas du Christ avant sa crucifixion et la tradition de la *corona spinea* (la couronne d'épines). Cette scène ciselée avec virtuosité, proche de la filigrane de la sculpture médiévale, joue le rôle de relique dans l'oratoire du château du Rivau. L'artiste aborde ainsi avec son matériau de prédilection des réflexions autour du rejet des matériaux précieux dans le sacré.

Corine Borgnet, artiste plasticienne vit et travaille à Paris. Depuis 2002, elle développe un travail plastique absurde et protéiforme tant techniquement que symboliquement. Son travail privilégie trois thèmes principaux qui s'entremêlent et s'entrechoquent :

- l'enfance : The Young
- le monde du travail : Office Art
- l'absurde : Cabinet de curiosité

Corine Borgnet trained as a sculptor. Here she uses poultry bones as a medium to compose votive scenes that are full of poetry and sensitivity, giving an afterlife to those bones that are bound to return to dust. Allegorical representations of the passing of time were called "vanities" ("Vanity of vanities, all is vanity") and were always part of the still-life genre. Skulls and relics would point to the ephemeral nature of life on earth. With *The Last Supper*, the artist refers to Jesus Christ's last meal and to the tradition of the *corona spinea* (crown of thorns). This delicate scene, crafted with medieval-like virtuosity, almost in filigree, plays

the role of a relic in *Le Rivau's* oratory. Through the use of her favourite material, the artist opens up a discussion about the rejection of precious materials in the sacred tradition.

Corine Borgnet is a plastic artist who lives and works in Paris. Since 2002, her work has been focusing on an absurd, multi-shaped approach, both in terms of the techniques she uses and in terms of symbolics. Three main issues can be found in different combinations: childhood (*The Young*), the workplace (*Office art*), and absurdity (*curiosity cabinet*).

DENIS BRIHAT

Denis Brihat a toujours été fasciné par le monde végétal. Son insatiable curiosité pour la nature va s'épanouir dans tout son univers de création : paysages, micro-paysages in situ (pissenlits, herbes folles, chardons). Avec les coquelicots, tulipes noires, oignons ou kiwis photographiés. Dans l'atelier, il entreprend des expérimentations par des procédés de virages chimiques. Denis Brihat a su transmettre son savoir-faire sur l'argentique à nombre de photographes actuels.

Denis Brihat est né à Paris en 1928. Lauréat du prix Niépce en 1957, il ouvre la voie à une génération de photographes engagés pour la reconnaissance de leurs médiums. Denis Brihat a exposé au MoMA de New York. La carrière de Denis Brihat est aujourd'hui internationale. Denis Brihat a fait don d'une centaine de pièces à la BnF. Denis Brihat est représenté par la galerie Camera obscura.

Denis Brihat has always been fascinated by the vegetal world. His insatiable curiosity for nature shows in his diverse creative universe, in landscapes or micro-landscapes in situ (dandelions, wild grasses, thorns). The pictures of poppies, black tulips, onions and kiwi-fruits are all shot in his studio, and he experiments with various chemical toning processes. Denis Brihat was able to pass on his craftsmanship in silver print to many photographers of today.

Denis Brihat was born in Paris in 1928. He was awarded the Niépce Prize in 1957 and opened the way to a generation of photographers who fought for the recognition of photographic art. He quickly enjoyed an international career. His works have been shown at the MoMA in NYC and he donated a hundred or so of his pieces to the Bibliothèque Nationale de France. He is represented by the Camera obscura gallery.



Poivron rouge, 1884, N° 5/6 . Photographie tirage argentique , virage à l'urane. Courtesy Denis Brihat et Galerie Camera obscura.

CHANGKI CHUNG



Inventé par les artistes des Pays Bas et des Flandres qui souhaitaient affirmer la richesse de leurs terres et la somptuosité de leurs textiles, le genre de la Nature morte est aussi provoqué au XVII^e siècle par les Grandes découvertes et l'arrivée en Europe de plantes et merveilles de la nature. Sensible aux effets d'ombres et de lumière des artistes du nord, l'artiste coréen ChangKi Chung perpétue et renouvelle ce genre. Son merveilleux travail photographique ne cherche pas à restituer une scène. Il s'attache à rendre vivants ces objets inanimés, tout en les parsemant de détails déroutants. Un insecte évoque la brièveté de la vie, le citron pelé le temps qui passe, le luxe étant symbolisé par les coquillages. L'humour ajoute encore à la dimension festive de cette vanité.

D'origine coréenne, ChangKi Chung est titulaire d'un Master en Photographie du Sorabol Art College de Séoul et d'un Master en « Fine Art Photography » du Tokyo Visual Arts College. Sa réputation de portraitiste l'amène notamment à devenir le photographe officiel du Président coréen Roe en 1990. En 1993, sa carrière prend un nouveau tournant puisqu'il décide de se consacrer à la photographie d'Art en noir et blanc, renouant avec sa formation initiale. Ses œuvres font partie des fonds de collection de musées majeurs en Corée tels que le DongGang Museum of Photography ou le Hanmi Museum.

Invented by artists from the Netherlands and Flandres who wished to celebrate the richness of their soil and the sumptuousness of their textile production, the genre of still-life was also helped along by the Great Discoveries of the 17th Century and of the importation of plant and animal wonders into Europe. Korean artist ChangKi Chung is fascinated with the play of lights and shadows typical of northern artists, and wishes to continue and renew this tradition. He doesn't try to just render a scene through his amazing mastery of the photographic technique. He tries to bring these inanimate objects back to life, adding a sprinkling of thought-provoking details. An insect stands as a symbol of the brevity of life, a peeled lemon hints at the passing of time, and luxury is expressed by seashells. Humour adds another festive layer to vanities.

ChangKi Chung is a Korean artist with a Korean Masters in photography (Sorabol Art College in Seoul) and a Japanese Masters in fine art photography (Tokyo Visual Arts College). His reputation as a portraitist brought him to become Korean president Roe's official photographer in 1990. In 1993, his career took a new turn as he decided to consecrate his work to black and white photography, going back to his initial training. His works are part of the permanent collections of many Korean museums, such as the DongGang Museum of Photography or the Hanmi Museum.

MAT COLLISHAW

Mat Collishaw, qui fait d'ores et déjà partie de la collection permanente, revient au Château avec un *Last Meal on Death Row*, une de ses sublimes séries photographiques réalisées à la manière de peintures flamandes et présentant les derniers repas de condamnés à mort comme des vanités. L'émoi du repas rejoint l'effroi de la mort dans une lumière d'un autre temps, créée par ce magicien de l'image.

Mat Collishaw est né à Nottingham (UK) en 1966. Il se forme au Goldsmiths College à Londres. En 1988, il participe à l'exposition Feeze qui marquera l'avènement du groupe des Young British Artists (YBA), dont il est un éminent représentant. Mat Collishaw utilise la photographie, la peinture, l'installation et la vidéo. Il a exposé à la Saatchi collection, à la Royal Academy; il est représenté par la galerie Blain Southern et Analix Forever.

Mat Collishaw's works are already part of our permanent collection, and he is coming back to Le Rivau with a new work: Last Meal on Death Row. This is another one of his sublime photographic series in the style of Flemish masters, and presents the last meal taken by people condemned to the death penalty, as a kind of vanity. The joy of eating meets the terror of death in a light from the days of old, created by this image magician.

Mat Collishaw was born in Nottingham (UK) in 1966. He studied at the Goldsmiths College in London. In 1988, he contributed to the Feeze exhibition that launched the Young British Artists group (YBA), of which he was a leading figure. He uses photography, painting, art installation, and video art. His works have been shown at the Saatchi collection and at the Royal Academy. He is represented by Blain Southern gallery et Analix Forever gallery.



John Wayne Gacy, 2012. Transfert numérique sur parchemin en chevreau, cadre bois Disponibles : EA 2 de 3 (Edition de 35) Courtesy Galerie Analix forever.

MARIE DENIS

Marie Denis entretient des rapports féconds avec la Nature : Artiste polymorphe, elle pratique le dessin, la sculpture, l'installation. Parmi ses nombreuses facettes artistiques, c'est aussi une collectionneuse d'objets hétéroclites : elle leur confère une vie poétique et sensible fait de détournement et de métamorphose, où le végétal est magnifié. Ce sur-mesure porteur de rêve pour le Château du Rivau, est aussi une Nature-morte inédites, brodée avec sa meilleure amie, l'artiste Nathalie Prally, qu'elle retrouve souvent : Leurs 4 mains magnifient ces fruits de verre en les mariant au savoir-faire traditionnels de la broderie. Transfigurés par ces résilles, ces fruits deviennent bijoux. Une belle histoire de liens aussi....

Marie Denis est née en 1972 à Bourg-Saint-Andéol, en Ardèche. Elle vit à Paris et travaille partout. Après les beaux-arts de Lyon, elle est pensionnaire à la Villa Médicis en 1999. Marie Denis est représentée par la galerie Alberta Pane Paris et Venise et accompagnée par la Galerie Kamila Régent, Lubéron.

Marie Denis has a rich relationship with nature. She is an artist of many trades—drawing, sculpture, art installation, etc. On top of those different artistic personalities, she is also a collector of odd objects. Taking them away from their original purpose and through various metamorphoses, she gives them a new poetical life, full of sensitivity, that celebrates and magnifies the vegetal world. She created this custom-made piece for the Château du Rivau with her best friend, the artist Nathalie Prally, with whom she often works, as a kind of original still-work with a dream-like quality. Working with four hands, they magnify those glass fruits by the use of traditional embroidery techniques. Adorned by a kind of fishnet covering, the fruits become jewels. A good example of art being all about links and ties...

Marie Denis was born in Bourg-Saint-Andéol (Ardèche) in 1972. She lives in Paris and works everywhere. She studied at the Ecole des Beaux-Arts in Lyon and did a residence at the Villa Médicis in 1999. She is represented by the Alberta Pane gallery in Paris and Venice, and also accompanied by the Kamila Régent gallery in the Lubéron.



Bijoux fruits, depuis 2008. Courtesy des artistes.

LAURENT PERNOT

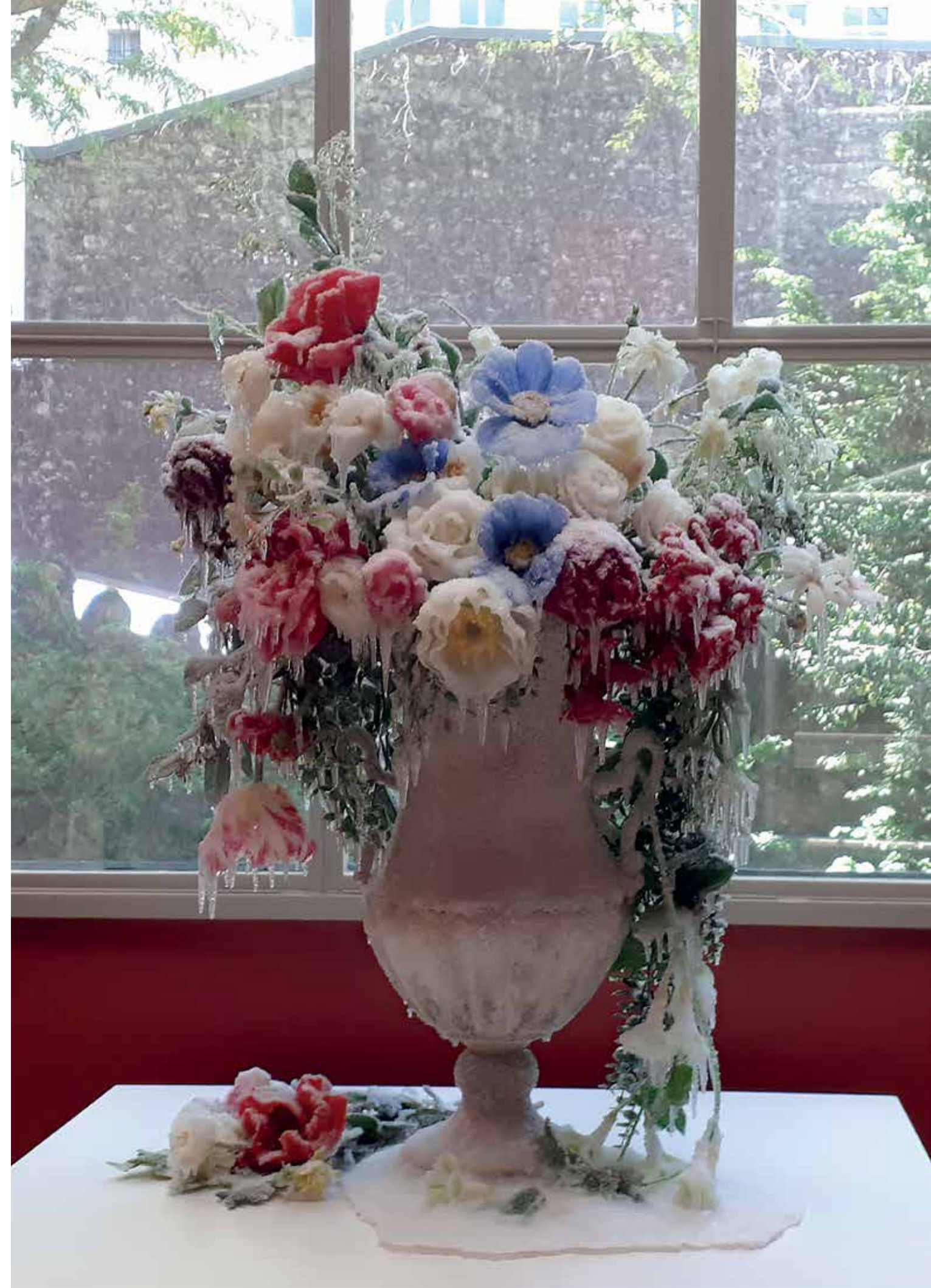
Déjà au XVII^e siècle, le trompe l'œil inspirait les artistes pour pouvoir jouer de la lumière et amener l'illusion d'une perspective. Ce procédé avait aussi l'avantage de mettre en valeur les raretés botaniques dans les compositions de nature morte. Redouté était surnommé le 'Raphael des fleurs'. Laurent Pernot ajoute encore à l'émerveillement avec son étourdissant *Hommage à Redouté*. La peinture s'est métamorphosée en sculpture. Le bouquet s'est réinventé en trois dimensions : des gouttelettes de givre comme figées par le gel du temps qui passe, la beauté éphémère de la flore invoquée, la mise en scène de la fugacité du temps. L'artiste nous invite à une poétique méditation pour évoquer un temps révolu.

Laurent Pernot est né en 1980, il vit et travaille actuellement à Paris. Diplômé de l'Université Paris 8 et du Fresnoy studio national, il façonne une œuvre polymorphe qui explore la mémoire à travers l'expérience du flux du temps, de l'impermanence des choses, du visible et de l'invisible. Ses recherches empruntent souvent à l'histoire, à la poésie, à la philosophie et aux sciences, dans une approche qui interroge la nature et la fragilité du vivant. Son travail a notamment été exposé à la Fondation Miro de Barcelone, à la Sketch Gallery de Londres, à l'Espace Culturel Louis Vuitton à Paris, au Palais de Tokyo, à la Maison Rouge, au Grand Palais, à la Biennale de São Paulo, au Centre Pompidou, au MMOMA de Moscou, à l'Indian Art Fair de New Delhi, au MAC VAL et au Voyage à Nantes.

› *Hommage à Pierre-Joseph Redouté*, 2018. Copyright Laurent Pernot - ADAGP Paris Courtesy de l'artiste.

*As early as the 17th Century, artists delighted in representing still-life compositions with flowers in "trompe l'œil" style, so they could play with the light and give an illusion of perspective. This process also served to celebrate botanical rarities. Redouté was nicknamed "The Raphael of Flowers." Laurent Pernot creates even more amazement with his dazzling *Hommage to Redouté*. The paintings turned into sculptures, and the bunch of flowers now spreads in three dimensions. Droplets of frost trickle down, frozen in eternity by the passing of time. The ephemeral beauty of the flora and fauna is thus brought to our attention by the artist, who stages the brevity and ineluctability of time. We are invited to a poetical meditation on times gone.*

Laurent Pernot was born in 1980, and he now lives and works in Paris. He graduated from Paris 8 University and Fresnoy Studio National, creating a polymorphous artwork that explores memory and the experience of time, the impermanence of things, visibility and invisibility. His research take him on the subjects of history, poetry, philosophy and science, always questioning nature and the fragility of life. His work was shown at the Juan Miró Foundation in Barcelona, the Sketch Gallery in London, the Espace Culturel Louis Vuitton in Paris, the Palais de Tokyo, the Maison Rouge, the Grand Palais, the São Paulo Biennale, the Centre Pompidou, the MMOMA in Moscow, the Indian Art Fair in New Delhi, the MAC VAL et the Voyage à Nantes.



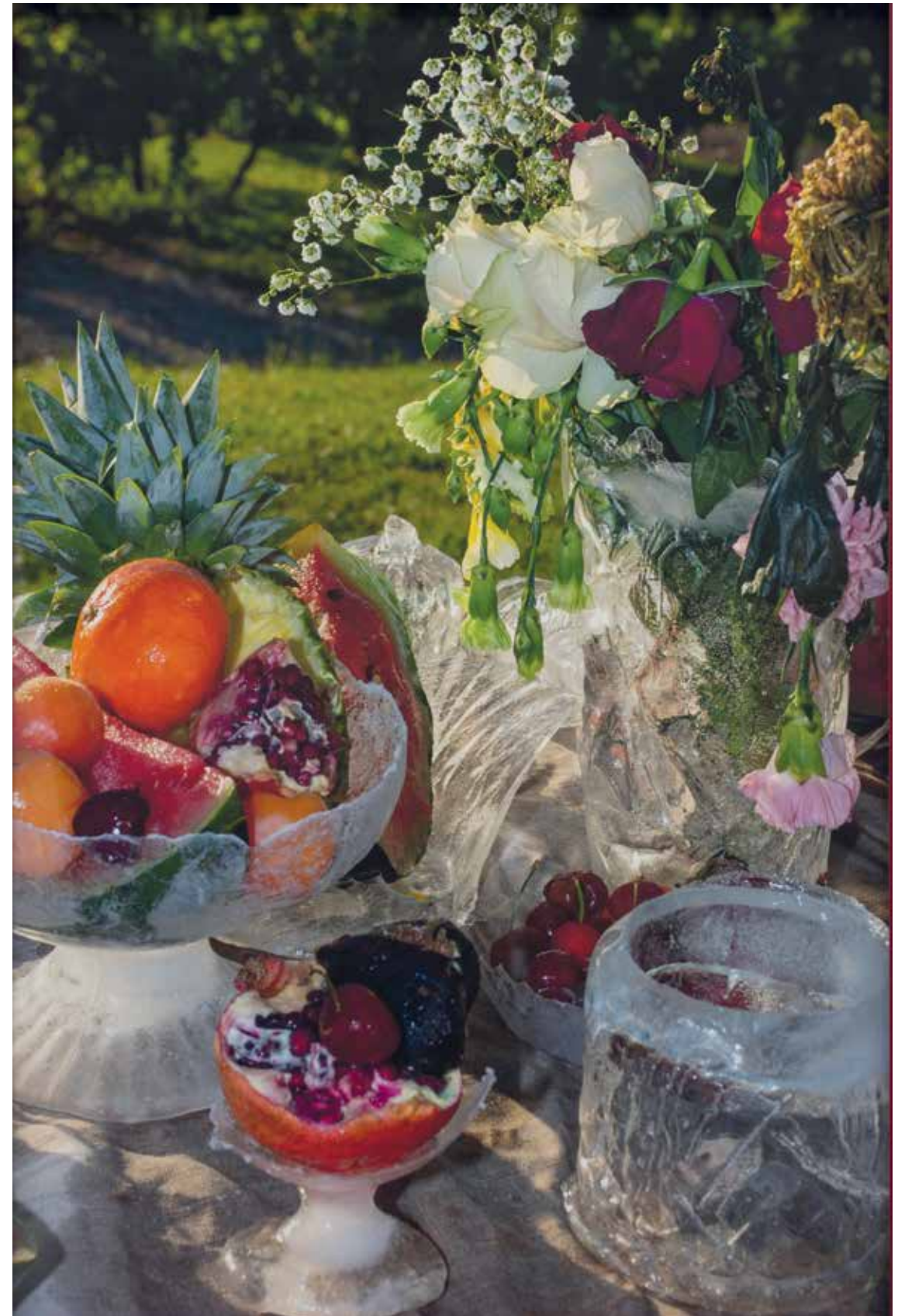
VINCENT OLINET

Artiste polymorphe, Vincent Olinet travaille sur plusieurs médiums : la sculpture, l'installation, la photographie et la vidéo. Il réinterprète des objets du quotidien (rouges à lèvres, chaussures, balais...) pour en extraire le merveilleux. L'artiste choisit ses sujets pour leur pouvoir affectif et leur potentiel à parler de manière universelle. Pour amplifier leur naturel sculptural, il les façonne en donnant au réel la démesure d'un rêve et en jouant des rapports d'échelles. Dans le banquet intitulé *Nature morte* (2019), Vincent Olinet fait disparaître sous nos yeux vases et coupes en glace, renouant ainsi avec la tradition des « Vanités » héritée des maîtres flamands du XVII^e siècle. A la place de l'horloge et de la bougie consumée qui évoquaient la fragilité de la vie, le temps qui passe et le caractère inéluctable de la mort, il fait fondre au soleil ces récipients dans lesquels pourrissent des fruits et fanent des fleurs. En puisant dans le répertoire enchanté du Conte de fée (propice aux salles du Château du Rivau), Vincent Olinet nous offre un monde extraordinaire plein de promesses luxuriantes qui s'avèrent rapidement déçues. En effet, l'imposante couronne dorée de *Notre époque a la poésie qu'elle mérite* (2011), présente dans la collection permanente, ne menace-t-elle pas de s'écrouler à tout moment ? Et le gâteau d'anniversaire *Happy Whipped Cream* (2017), tout droit sorti d'un rêve d'enfant, n'est-il pas aussi appétissant qu'écoeçant ? Personnalités à double face, acteurs et scènes, jouant sur une perception à la fois attirante et repoussante, les modèles de Vincent Olinet entretiennent sans cesse la confusion du vrai et du faux et une ambivalence entre promesse et désespoir.

Vincent Olinet est né à Lyon en 1981, où il vit et travaille. Il est représenté par la galerie Laurent Godin.

Vincent Olinet is a complex artist who works with several media: sculpture, art installation, photography, and video art. He takes everyday objects (lipstick, shoes, a broom...) and highlights their fantastical elements. He chooses those objects because of their affective value and their universal resonance. To emphasise their sculptural potential, he gives them out-of-this-world proportions, turning reality into a dream in which sizes are not relative to each other. In the feasting table entitled Still Life (2019), Vincent Olinet has vases and glass cups melt under our eyes, hinting at the tradition of vanities that dates back to 17th Century Flemish Masters. Instead of the usual clocks and burning candles that reminded the viewer of the fragility of life, the passing of time, and the necessity of death, here we have those elements melting in the sun, along with the rotten fruits and withered flowers. By tapping into the enchanted fairy-tale tradition (so dear to Le Rivau), Vincent Olinet offers us an extraordinary universe full of luxurious promises, but can we trust those promises? Indeed, doesn't the huge golden crown, entitled Our Times have the Poetry they deserve (2011) seem to be on the verge of collapsing? What about the mouth-watering birthday cake, Happy Whipped Cream (2017)? It seems to come straight out of a child's fantasy but might prove a bit sickening... Two-faced personalities, actors and scenes, both attractive and repulsive, Vincent Olinet's figures are always fueling their ambivalence, mixing truth and lies, promises and despair.

Vincent Olinet was born in Lyon in 1981, where he lives and works. He is represented by the Laurent Godin Gallery.



Nature morte, 2019. Courtesy Galerie Laurent Godin et l'artiste.

FABIEN VERSCHAERE

La poésie fantastique de Fabien Verschaere fait déjà partie du monde merveilleux du Rivau. Evoquant les vanités des œuvres du passé, sept personnages de céramique flottent sur l'eau du pédiluve, La citrouille occupe une place centrale dans l'imaginaire du conte de fée. C'est aussi un comestible qui peut enfler pour devenir gargantuesque. Avec son style immédiatement reconnaissable, dérivé de l'aquarelle, l'artiste a hybridé le cucurbitacée très présent dans les jardins à la silhouette du château, la rattachant ainsi au genre de la Nature morte.

Né en 1975 à Vincennes. Vit et travaille à Paris.
1994-2000 Ecole nationale supérieure des Beaux-Arts de Paris
2000-2001 Post-Diplôme international de l'Ecole Régionale des Beaux-Arts de Nantes
2000 Prix de la Dena Foundation, Paris

EXPOSITIONS PERSONNELLES

(sélection à partir de 2010)

2019 la géographie du Totem au CCCOD à Tours
2018 *Ordre et Chaos*, Espace Jean Legendre, Compiègne
The Small Theater of Muxuland, Musée d'Art Moderne, Saint-Etienne

Sélection d'Exposition collectives : 2

EXPOSITIONS COLLECTIVES

(sélection à partir de 2010)

2019 SAC Calligraphy Festival, Calligraphy Art Museum, Seoul Arts Center, Corée du Sud
Jeonnam International Sumuk Biennale, Mokpo et Jindo, Corée du Sud
2016 *Intrigantes Incertitudes*, Musée d'art moderne et contemporain St Etienne Métropole
2013 *Un Monde Parfait ? Veduta*, dans le cadre de la 12^e Biennale de Lyon,

Fabien Verschaere's poetical and fantastical universe is already familiar to the wonderful world of le Rivau. The seven ceramics figures floating on the surface of the foot-bath can be seen as vanities, telling us of artworks from the past. The pumpkin plays a large part in fairy-tale imagery, but in real life it can also be eaten and grow to gigantic, "gargantuesque" proportions. With his highly recognisable style inspired by watercolour painting, the artist created a kind of hybrid between that member of the cucurbit family and the silhouette of the castle, turning it into a sort of still-life painting.

Fabien Verschaere was born in Vincennes in 1975. He lives and works in Paris. He graduated from the Ecole nationale supérieure des Beaux-Arts in Paris and went on to study at the Ecole Régionale des Beaux-Arts in Nantes. In 2000 he was awarded the Dena Foundation Prize (Paris).

SELECTED SOLO EXHIBITIONS (from 2010):

2019 *Geography of the Totem at the CCCOD in Tours*
2018 *Order and Chaos, Espace Jean Legendre, Compiègne*
The Small Theater of Muxuland, Musée d'Art Moderne, Saint-Etienne

SELECTED GROUP EXHIBITIONS

(from 2010):

2019 *SAC Calligraphy Festival, Calligraphy Art Museum, Seoul Arts Center, South Korea*
Jeonnam International Sumuk Biennale, Mokpo and Jindo, South Korea
2016 *Intriguing Uncertainty, Musée d'art moderne et contemporain St Etienne Métropole*
2013 *A Perfect World? Veduta, as part of the 12th edition of the Lyons Biennale.*



Fairy trophy, 2018. Collection Château du Rivau.

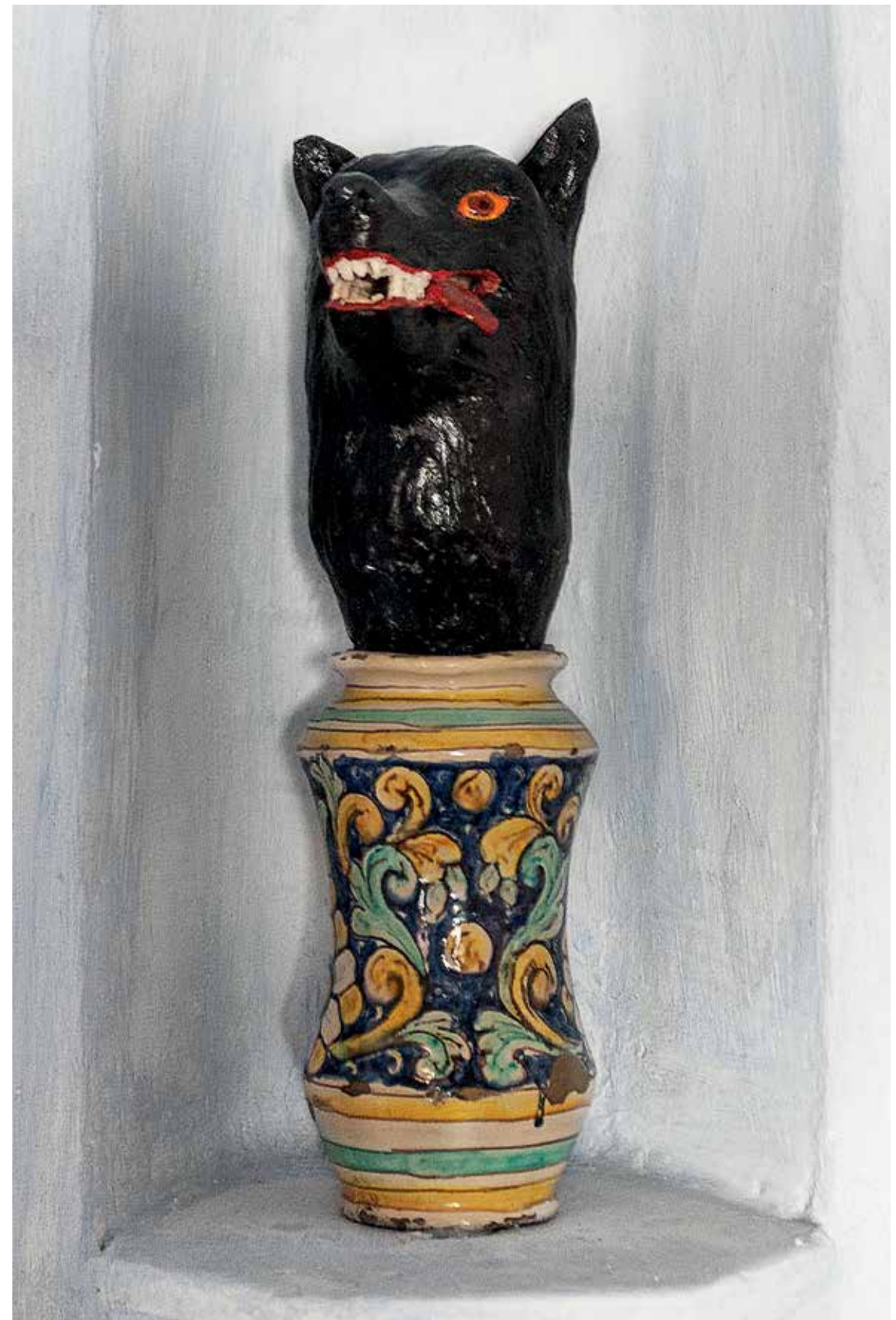
PIERRE ARDOUVIN

L'usage du contre emploi, qu'affectionne particulièrement Pierre Ardouvin, est visible à travers l'œuvre *Tête de loup sortant d'un vase*. Résurgence du loup de l'imaginaire du conte de fées, l'artiste le déplace pour le faire jaillir d'un albarello, ces céramiques italiennes. Il crée ainsi une rencontre impossible de deux acteurs des nature morte du XVII^e siècle, l'animal et la céramique.

Pierre Ardouvin est né en France en 1955 et il vit à Paris. Il a été nommé pour le prix Marcel Duchamp en 2007. Depuis le début des années 90, son œuvre très poétique dévoile la part cachée des fossiles culturelles, de ce qui en eux « gît » de la mémoire collective et individuelle. Il en exprime les fantasmes, les souvenirs, les renoncements et les rêves avec mélancolie et humour au moyen de sculptures, d'installations, d'images retouchées et de dessins. Ses œuvres ont été montrées entre autre, au Palais de Tokyo (Paris France), au MAM, Musée d'art Moderne de la ville de Paris (France) au MAC/VAL, Musée d'art contemporain du Val de Marne, qui lui consacre une importante exposition monographique en 2016, à la Fondation Jumex (Mexico), au Mori Art Museum (Tokyo, Japon), au NMCA (Seoul).

Pierre Ardouvin is famous for using objects in a very personal way, as in his Wolf Head coming out of a Vase. He takes the wolf figure from the imagery of fairy-tales and places it in an albarello, a special variety of Italian ceramics, creating an impossible encounter between two elements of the still-life tradition from the 17th Century: animals and ceramics pieces.

Pierre Ardouvin was born in France in 1955 and lives in Paris. He was nominated for the Marcel Duchamp Prize in 2007. Since the beginning of the 1990s, his poetical artwork reveals the hidden side of cultural fossils, and tells us about their relevance to individual and collective memory. With a touch of melancholy and humour, he conveys our fantasies, our memories, our renunciations and our dreams through sculptures, art installations, retouched images and drawings. His works have been shown, among others, at The Palais de Tokyo (Paris, France), at the Museum of Modern Art of the City of Paris (MAM), At the Val de Marne Museum of Contemporary art (MAC/VAL), with an important monographic exhibition in 2016, at the Jumex Foundation in Mexico City, at the Mori Art Museum in Tokyo, Japan, and at the NMCA in Seoul, Korea.



Tête de loup sortant d'un vase, 2013. Vase et sculpture en céramique peinte. Pièce unique. Collection Château du Rivau.

HILARY BERSETH

L'artiste américain Hilary Berseth fait partie du mouvement « process art ». Le « processus » dans le process art fait référence au processus de formation de l'art : la collecte, le tri, la compilation, l'association, la structuration et quelquefois le lancement d'actions. En deux mots, ce mouvement considère l'art comme une pure expression humaine. L'art est pensé comme un cheminement plutôt qu'un objet pour le marché. Pour créer cette ruche sculpturale, Hilary Berseth a collaboré avec des abeilles. Sa main a créé la structure, le socle, le cadre. Il y a installé une colonie d'abeilles qui ont peuplé ce cadre et sa structure de fil et de métal. L'artiste a sous-traité aux abeilles, la sculpture de cire. Une nature morte, vivante et créée en collaboration par l'homme et l'animal !

Hilary Berseth (né en 1979) . Il vit et travaille à Bucks (Pennsylvanie). Il a étudié à Columbia université NY.

American artist Hilary Berseth is part of the "process art" movement. The term "Process" refers to the way the work of art is made: items are collected, sorted, clustered, associated, structured, and sometimes events are initiated. To put it in a nutshell, this movement considers art to be a pure expression of the human soul. Art is seen as a process and not a market object. To create this sculpture-like beehive, Hilary Berseth worked in partnership with bees. He created the structure, the base, and the frame. Then he added a colony of bees who lived in that thread and metal structure, and modified it, adding their own sculpture made out of beewax, like a sub-contractor. The result is a still-life that's full of life, the product of a human-animal collaboration!

Hilary Berseth (born in 1979) lives and works in Bucks County, PA. Berseth was educated at Columbia University, NY (BA).



Programmed Hive #9, 2009. honeybee comb on board mounted on hive super, wood, polystyrene foam, wire, metal, paint. 122 x 61 x 61 cm. Courtesy : blackflag.

ARMELLE BLARY



Revisitant les codes de ces représentations, Armelle Blary invente dans la pièce *Nous deux*, une parade amoureuse improbable entre un faisan et une cane taxidermisés. Les appendices de laine rouge qui habillent les volatiles opèrent une « réanimation » métaphorique ; ils transforment les protagonistes en créatures invulnérables, mythiques : la mort s'incline pour laisser place à une « nature vive » propice à la rêverie poétique.

Armelle Blary vit et travaille à Reims.

Inspirée par les principes de métamorphose et d'hybridation, Armelle Blary développe depuis plusieurs années un univers aux formes variées évoquant les constantes mutations de notre monde contemporain. Le médium couture et les matériaux qui lui sont associés (fil, tissu, laine, canevas...) tiennent une place importante dans ce travail d'exploration.

*Armelle Blary plays with codes of taxidermy and creates with *Us Two* an unlikely love parade between two stuffed animals, a female duck and a pheasant. The red wool parts on the birds work a kind of metaphorical "reanimation" magic. They transform the two protagonists into invulnerable, mythical creatures: death retreats and a new kind of "living still-life," full of poetical dreams, appears.*

Armelle Blary lives and works in Reims.

She is inspired by metamorphosis and hybridation, and has been creating for several years a diverse universe that reflects the constant mutations of the contemporary world. Sewing and the materials associated with it (thread, wool, canvasses, etc.) play a large part in her experimental work.

VIOLAINE LAVEAUX



Violaine Laveaux travaille à des sujets naturalistes avec son matériau de prédilection, la porcelaine saturée de laine d'acier. A partir de formes qui restent classiques de fruits, légumes, assiettes empilées, gibier, l'artiste se place dans la tradition des natures mortes flamandes. Par delà cette référence, la simplicité et l'équilibre de la composition font songer aux natures mortes de Morandi. Le traitement pictural que l'artiste expérimente aussi s'appa-

rente au monochrome. Mais un monochrome qui évolue du blanc au gris foncé ! La variation chromatique fait palpiter cette installation et ajoute à son intensité et à sa délicatesse.

Violaine Laveaux vit et travaille à Carcassonne et expose en France et à l'étranger. Son travail plastique se développe le plus souvent sous forme d'installations, mêlant dessins, sculptures et photographies.

Violaine Laveaux creates naturalistic subjects with her favourite medium, porcelain saturated with steel wool. She uses classical motives of fruits, vegetables, piled-up plates, game, etc, in the tradition of Flemish still-life painting. Beyond this reference, the simplicity and harmony of the compositions hint at Morandi's still-life technique. She experiments with a sort of monochrome process, but it ranges from white to dark grey: the chromatic variation fills her

work with life and adds to its intensity and delicacy.

Violaine Laveaux lives and works in Carcassonne and her works are shown in France and abroad. Her plastic art work most often takes the form of installations that mix drawings, sculptures, and photographs.

FABIEN MERELLE

Fabien Merelle offre son inconscient à la virtuosité de sa main. À l'aide du crayon ou de la plume, l'artiste convoque son univers onirique, les siens et lui-même dans ses travaux. Avec *Le dindon*, il procède à un étrange retournement : l'animal est surdimensionné. Lui-même se métamorphose en une sorte de Jonas que le volatile géant est sur le point d'engloutir. Les codes de la Nature morte animalière sont détournés. Le sujet n'est plus l'homme et sa proie (l'animal), mais la bête endosse le rôle de héros, l'homme devient son repas.

Fabien Merelle est un artiste français, né en 1981 à Fontenay-sous-Bois. Diplômé des Beaux-Arts de Paris en 2006, il a également suivi une formation à l'École des Beaux-Arts de Xi'an, en Chine. D'abord dessinateur, il devient également sculpteur. Il a été pensionnaire de la Casa Velasquez à Madrid. En 2010, il est le premier lauréat du Prix Canson qui récompense chaque année un artiste travaillant avec le papier. Il a exposé au CCCOD à Tours en 2019. Il est représenté par la galerie Praz-Delavallade.

› *Le dindon*. Courtesy collection Lorenz et Geraldine Bäumer. 21 x 28,2 cm.

Fabien Merelle lets his subconscious speak through the virtuosity of his hand. With a pencil or a goose feather pen, he creates his personal oneiric world, peopled with those dear to him and his own self. With the Male Turkey, roles are strangely reversed: the animal is oversized. He himself turns into a modern version of Jonas about to be swallowed by the giant bird. Codes of still-life painting are upside-down: the subject moves away from man and his animal prey, and instead it is the beast that becomes the primary character, the hero, while the man becomes a prey himself.

Fabien Merelle is a French artist, born in 1981 in Fontenay-aux-Bois. He graduated from the Ecole des Beaux-Arts in Paris in 2006 and also studied at the Fine arts School of Xi'an, in China. He started with drawings and then got interested in sculpture. He was also in residence at the Casa Velasquez in Madrid. In 2010, he was the first laureate of the Canson Prize that celebrates artists that work with paper. His works were shown at the CCCOD in Tours in 2019. he is represented by the Praz-Delavallade gallery.



CÉDRIC TANGUY



Cédric Tanguy, captivé par l'histoire de l'art, s'est aussi emparé de ce genre, sans craindre les anachronismes! A la suite de Frans Snyders, élève de Rubens, considéré comme l'inventeur des natures mortes de gibier. Grand perturbateur, l'artiste n'hésite pas à remettre en cause le rapport épicurien au comestible et à mettre en scène des mésalliances : bouteilles de plastiques, tissu grossier en place des somptueuses étoffes peintes au XVII^e siècle.

Diplômé de l'école des Beaux-arts de Nantes en 1996. Après son diplôme, il a également étudié à l'Ecole des beaux-arts de Marseille. Artiste polymorphe, Cédric Tanguy a réalisé des long-métrages tel *Cow-boy camembert*. Le Lieu unique à Nantes lui a consacré une exposition personnelle *Tanguy et la biscuiterie*.

Cédric Tanguy is fascinated with history of art, and tried his hand at still-life without any fear of being anachronistic. He follows the tradition of Frans Snyders, who studied with Rubens and is considered the creator of the still-life with game genre. Cédric Tanguy likes provocation, and questions the epicurean relationship to food by staging bad "marriages:" plastic bottles and rough cloths instead of the magnificent textiles from the 17th Century.

*Cédric Tanguy graduated from the Ecole des Beaux-Arts in Nantes in 1996. He then went on to study at the Ecole des Beaux-Arts in Marseille. An artist of many trades, Cédric Tanguy has also directed full-length movies such as *Cow-boy camembert*. The Lieu unique Gallery in Nantes consecrated a solo exhibition to his work: *Tanguy and the biscuit factory*.*

L'EXPRESSION ARTISTIQUE DANS LES ARTS DE LA TABLE

ARTISTIC EXPRESSION IN CULINARY ARTS

Joanna Malinowska

ORLAN

Lionel Estève

Richard Fauguet

Dorothy Iannone

Kim KototamaLune

Rachel Labastie

Hervé le Nost

Taikkun Li

Gavin Turk

Depuis plusieurs millénaires, la porcelaine et le verre, issues de la terre et du feu, ont été utilisées par les créateurs pour leur pouvoir narratif.

For several thousand years, porcelain has been crafted from earth and fire and used by artists for its narrative power.

JOANNA MALINOWSKA

Passionnée par les grand.e.s artistes surréalistes et leurs créations oniriques, Joanna Malinowska nous ressert la célèbre tasse en fourrure de l'icône de son panthéon privé, Meret Oppenheim, accompagnée cette fois-ci d'un sachet de thé. Le temps passe, la création reste, la nature morte est toujours vivante.

Joanna Malinowska est née à Gdynia en 1972. Elle est diplômée à la fois de Yale et de Rutgers universités. Elle vit et travaille à New York USA. Dans son art, elle aborde des sujets liés à l'anthropologie, aux conflits culturels et à la musique. Malinowska a représenté la Pologne avec un opéra Halka/Haïti 18°48'05 «N 72°23'01 «W, à la 56^e Biennale de Venise en 2015.

Joanna Malinowska is fascinated by the great surrealist artists and their oneiric creations, and puts a new spin on the famous fur cup imagined by her much admired fellow artist Meret Oppenheim – with the addition of a tea-bag. Time goes by, creations remain, still-life painting is still alive!

Joanna Malinowska was born in Gdynia in 1972. A specialist in visual arts, she graduated from the sculpture department of both Rutgers and Yale universities. She lives and works in New York City. In her art, she moves around various forms of expression – sculpture, video, performance art – she tackles subjects related to anthropology, cultural conflict, and music. Malinowska represented Poland with an opera Halka/Haiti 18°48'05"N 72°23'01"W, at the 56th Venice Biennale in 2015.

ORLAN

Artiste engagée pour la légitimation de la femme dans la sphère artistique contemporaine, ORLAN a décidé de produire des œuvres d'art accessibles telles ces chopes créées pour la SorbonneArtgallery dans le cadre de l'exposition 'Les femmes qui pleurent sont en colère' en 2020. Dans cette exposition, ORLAN présente des femmes certes en pleurs mais combattives. Le portrait de Dora Maar en larmes, égérie malheureuse de Picasso, a servi de base à ces hybridations entre colère et sanglots. Ce n'est pas anodin de montrer des femmes en pleurs sur un objet destiné au gustatif et à la satisfaction de la soif!

Orlan, née à Saint-Étienne, est une plasticienne française transmédia et féministe. Elle pratique la peinture, la sculpture, la photographie et la vidéo, et réalise des installations et performances. À la fois féministe et audacieuse, ORLAN a choisi de lutter pour la place des femmes dans la société. Elle utilise toutes sortes de médium pour cela.

ORLAN campaigns for the legitimation of women in the contemporary artistic sphere. She decided to create accessible works of art such as these mugs made for the SorbonneArtgallery as part of the "Women who cry are angry" exhibition in 2020. In this exhibition, ORLAN represents women who are in tears, but still fighting. The tearful portrait of Dora Maar, Picasso's unhappy muse, was the inspiration for this mixture of anger and tears. Showing a crying woman on an object associated with gustative pleasure and quenching your thirst is of course full of meaning.

Orlan, was born in Saint-Étienne. She is a French transmedia, feminist plastic artist. She works with painting, sculpture, photography, video art, as well as installations and performances. A daring feminist, she has chosen to fight for women's place in society, and uses all accessible media.



Joanna Malinowska, *Untitled (Fur teacup used)* vison, porcelain, teabag
ORLAN, *Série, les femmes qui pleurent sont en colère par les femmes de tête(s)*

LIONEL ESTÈVE

Avec son *Dendrier*, l'artiste français Lionel Estève engage une réflexion sur les possibilités du matériau porcelaine. A l'instar d'une mutation, l'artiste signifie la relation imprégnée d'ironie entre la prothèse dentaire et le cendrier de table !

Né à Lyon en 1967, Lionel Estève vit et travaille à Bruxelles, Belgique où son expression s'étend sur de nombreux médiums : peinture, dessin, sculpture, installation. Depuis 1997, l'artiste a participé à de nombreuses expositions telles que PS1 New York, au Musée d'art moderne de la ville de Paris, au Palais des beaux-arts de Bruxelles, au Macedonian Museum of contemporary art de Thessalonique.

« Involution » en 2005 au CAC de Brétigny, « Amicalement vôtre » en 2004 au Musée des Beaux-Arts de Tourcoing, « Migrateur » en 2003 au Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, organisé par Hans-Ulrich Obrist. Il est représenté par la galerie Baronian et la galerie Perrotin.

For several thousand years, porcelain has been crafted from earth and fire and used by artists for its narrative power. With his "Dendrier" – a pun on dentier (denture) and cendrier (ashtray)- french artist Lionel Estève opens a reflection on the possibilities of porcelain as a material. It strikes the viewer as a kind of mutation and the artist highlights the irony of those two elements being put together.

Lionel Estève was born in Lyons in 1967. He lives and works in Brussels, Belgium. He works with several media: painting, drawing, sculpture, installation. Since 1997, his works have been shown in many exhibitions such as "Involution" at the CAC in Brétigny in 2005, "Truly yours" in 2004 at the Museum of Fine Arts in Tourcoing, and "Migratory" in 2003 at the Museum of Modern Art in Paris, curated by Hans-Ulrich Obrist. He is represented by the Baronian and Perrotin galleries.



Dendrier, 2010. Courtesy de l'artiste et galerie Albert Baronian.

RICHARD FAUGUET

Richard Fauguet se plaît à métrer la culture savante de culture populaire. Les hommages à Picasso et à Matisse, inscrits par l'artiste sur ces 3 bouteilles, les sacralisent tout en posant la question de leurs fonctions. L'artiste brouille les pistes. Que préférez-vous : ces bouteilles icones ou leurs contenus inconnus ?

Le travail de Richard Fauguet est présent dans les collections de nombreux Fonds régionaux d'art contemporain, et autres institutions publiques telles que le Musée national d'art moderne / Donation de la Collection Florence et Daniel Guerlain - Centre Pompidou, Paris, le Fonds National d'Art Contemporain, Paris, le MAC/VAL, Vitry-sur-Seine et les Abattoirs, Toulouse ainsi que les FRAC de Corse, Ile-de-France, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Poitou-Charentes, Limousin, Languedoc-Roussillon, Aquitaine, Auvergne et Alsace. Plusieurs expositions personnelles lui ont été récemment consacrées, notamment *Bivalve & Monocouche*, Art : Concept, Paris (2015), *Vivement demain*, MAC/VAL, Vitry-sur-Seine (2012); *Selon Arrivage*, Art : Concept, Paris (2011); *Ni vu, ni connu*, Frac Limousin, Limoges (2011); *Pas vu, pas pris*, Frac Île-de-France, Paris (2009).

Richard Fauguet likes to mix learned references and popular culture. The artist decorated these three bottles with hommages to Picasso and Matisse, turning them into sacred objects and questioning their function. The artist blurs the boundaries, asking us what we care most about: these iconic bottles or their unknown content?

The work of Richard Fauguet is present in many regional contemporary art funds, and in other public institutions such as: the Musée national d'art moderne / Donation de la Collection Florence et Daniel Guerlain - Centre Pompidou, Paris, the Fonds National d'Art Contemporain, Paris, the MAC/VAL, Vitry-sur-Seine and les Abattoirs, Toulouse as well as different FRAC (Corsica, Ile-de-France, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Poitou-Charentes, Limousin, Languedoc-Roussillon, Aquitaine, Auvergne et Alsace). Several solo exhibitions were dedicated to his work, for instance "Bivalve & Monocouche (Bivalve and single-coat) Art: Concept", Paris (2015), "Vivement demain (Thank God it's tomorrow)", MAC/VAL, Vitry-sur-Seine (2012); "Selon Arrivage (According to arrivals), Art : Concept", Paris (2011); "Ni vu, ni connu (Unseen, unknown)", Frac Limousin, Limoges (2011); "Pas vu, pas pris (Unseen, not taken)", Frac Île-de-France, Paris (2009).

› *Sans titre*, 2019. Encre sur plâtre, 46 x 11 cm. *Sans titre*, 2018 encre sur plâtre, 36 x 9,5 x 9,5 cm.
› *Sans titre*, 2019, encre sur plâtre, 30 x 6 x 6 cm.



DOROTHY IANNONE

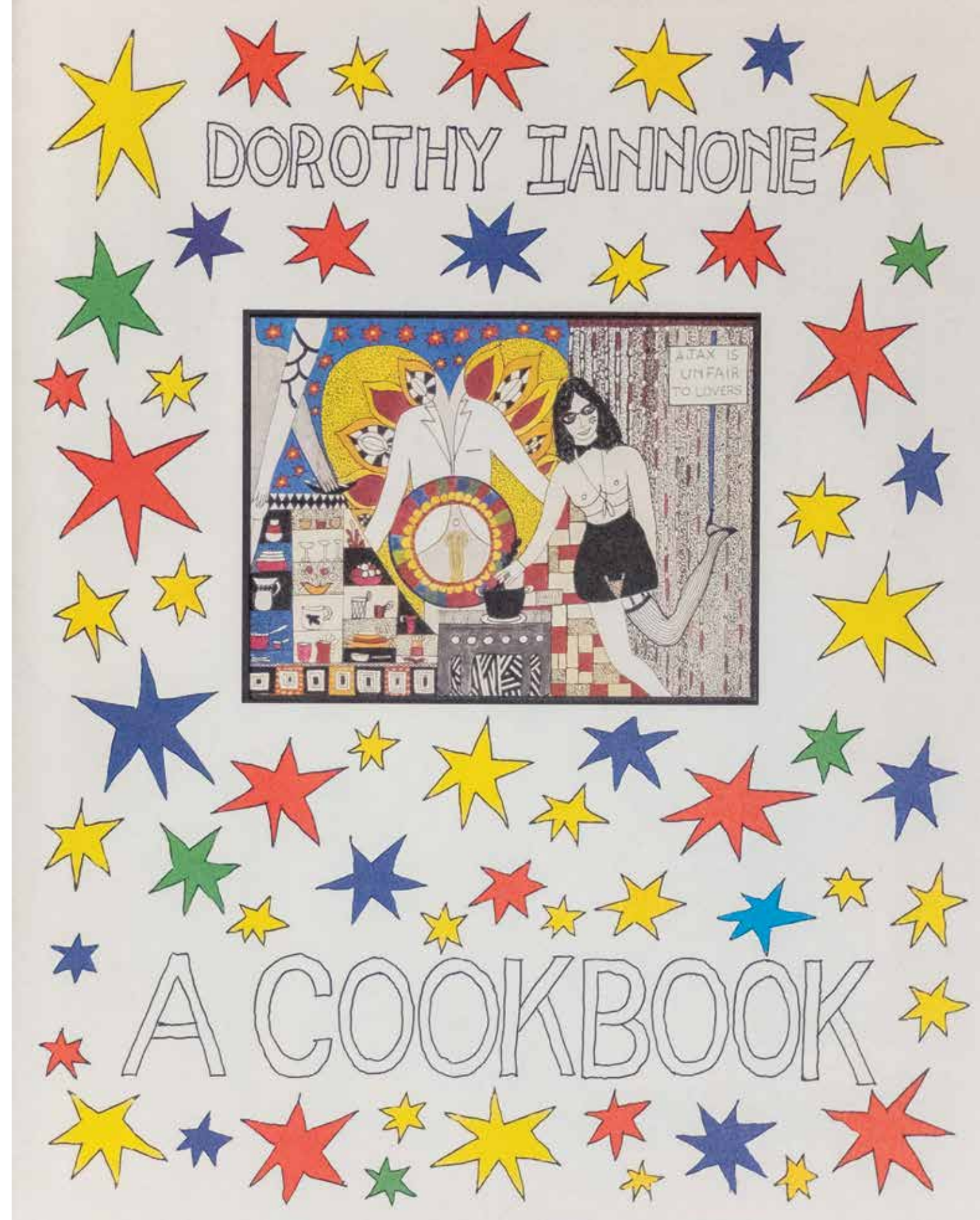
Alors que l'artiste américaine Dorothy Iannone vivait en couple avec l'artiste suisse Dieter Roth dans un Dusseldorf en effervescence (à l'époque où Spoerri y ouvrit son restaurant), elle réalisa en 1969 un insolite livre de recettes où textes, dessins et ornements exubérants bouleversent les codes du livre de cuisine. Un recueil plus proche du livre d'artiste et du journal intime que du livre de cuisine traditionnel. Les illustrations faussement naïves, parfois érotiques, voisinent avec des aphorismes, des réflexions sur l'amour en couple ou l'amitié. Son vocabulaire pictural proche du pop art et de l'art brut se juxtapose aux ingrédients de cuisine. Rattachée au courant féministe, Dorothy Iannone se penche sur le désir amoureux, l'émancipation féminine. En dehors des mouvements de son temps, Dorothy Iannone a apporté une évidente fraîcheur et originalité au monde de l'art.

Dorothee Iannone est née en 1933 à Boston, Massachusetts. Elle est diplômée de l'université de Boston en littérature américaine. En 1961, elle poursuit et gagne son procès contre le gouvernement des USA pour la censure du livre *Tropique du Cancer* d'Henry Miller. En 2020, elle est exposée au Centre Pompidou. Elle est représentée par la galerie Air de Paris.

When American artist Dorothy Iannone was living with Swiss artist Dieter Roth in a buzzing Düsseldorf (Those were the days Spoerri opened his restaurant there), she created in 1969 an original recipe book in which the texts, drawings, and exuberant ornamentations turned the codes of this genre upside-down. It is closer to an artist's book or a private diary than to a traditional cookbook. The illustrations are voluntarily naive, sometimes erotic, and rub elbows with aphorisms and reflections on romantic love or friendship. Her pictorial vocabulary is close to pop-art and outsider art, and is mixed with cooking recipes. Dorothy Iannone was close to feminist movements and touches issues of sexual desire and feminine emancipation.

Far from the art movements of her times, she brought freshness and originality into her artistic sphere.

Dorothee Iannone was born in 1933 in Boston, Massachusetts. She completed a degree in American literature from Boston University. In 1961, she fought in court and won the case against the US Government for the censure of Henry Miller's Tropic of Cancer. In 2020, her works were shown at the Centre Pompidou. She is represented by the Air gallery in Paris.



KIM KOTOTAMALUNE

Telle une nébuleuse céleste, l'installation de verre soufflé le *chant du ventre* de Kim KototamaLune, brille à l'instar d'un trésor de diamants. Réminiscence des banquets rabelaisiens («Ponocrates donna le Rivau à Tolmère» Rabelais, G., I, V), l'artiste soude ainsi l'art du verre aux libertés et à la joie de bien vivre incarnées par l'auteur de Gargantua.

Kim KototamaLune est née en 1976 au Vietnam. Elle fait partie des artistes du programme organoïde de l'institut Pasteur. Elle a exposé à la villa Tamaris à la Seyne sur mer et à la glassweek au musée d'histoire naturelle de Venise. Elle a reçu une récompense au prix Irvin Borowsky et le prix de la presse à Opline.

› *Le chant du ventre*, 2020. Courtesy de l'artiste et galerie DA-End.

Like a celestial nebula, this art installation made from blown glass entitled The Song of the Stomach by Kim KototamaLune shines like a constellation of diamonds. It reminds us of Rabelaisian feasts ("Ponocrates gave Le Rivau to Tolmère" Rabelais, Gargantua, 1, 5) and creates a link between glass art and the freedom and sheer joy of existence celebrated by Rabelais in Gargantua.

Kim KototamaLune was born in 1976 in Vietnam. She is part of the Organoid Project at the Institut Pasteur. Her works were shown at the Villa Tamaris in La-Seyne-sur-Mer and at the glassweek at the Venice Museum of Natural History. She received an award at the Irvin Borowsky Prize and the Press Opline Prize.



RACHEL LABASTIE

Avec sa série *Calices*, Rachel Labastie explore la limite parfois ténue entre les arts de la table et les arts sacrés. Que nous dit ce calice fait d'une terre qui ne sèche pas, une terre magique inventée par l'artiste ? Que nous dit ce tableau de terre, de la sacralité de la boisson ? Buvez, ceci est mon art. Un art fait de terre et d'émotion.

Née en 1978 à Bayonne. Rachel Labastie vit à Bruxelles. Rachel Labastie poursuit depuis 2008 une série d'exposition personnelles. Sélection : 2019 *Instable*, Le Parvis, Tarbes, France - *Sans feu ni lieu*, Eleven steens, Bruxelles, *Rachel Labastie La petite Escalère*, (jardin créé dans les années 1970 par le marchand d'art et collectionneur français Paul Haim) Saint Laurent de Gosse - 2018 *Des forces*, La Banque, Bethune, France - *La noche que lo hace visible* - Centre d'art Huarte - Navarra - Espagne 2017 *Djelem, djelem*, Galerie Exelettrofonica, Rome, Italie (en collaboration avec la Galerie Analix Forever).

With her Chalices series, Rachel Labastie explores the thin divide between culinary arts and sacred arts. What does this chalice tell us, being made of a clay that never dries? Is this magical clay crafted by the artist? What can we learn about sacred drinks from a painting made of earth? "Drink, this is my art." Art made of earth and emotion.

Rachel Labastie was born in Bayonne in 1978. she lives and works in Brussels. Since 2008 she has had many solo exhibitions, among which: 2019 Instable (Unstable), Le Parvis, Tarbes, France / - Sans feu ni lieu (No fire no home), Eleven steens, Brussels, Rachel Labastie La petite Escalère, (a garden created in the 1970s by French art merchant and collector Paul Haim) Saint Laurent de Gosse 2018 Des forces, (Forces) La Banque, Bethune, France / - La noche que lo hace visible - Centre d'art Huarte - Navarra - Spain 2017 Djelem, djelem, Galerie Exelettrofonica, Rome, Italy (in collaboration with Analix Forever gallery)

› *Série Calices. Argile crue et pigments dorés sur papier dans cadre.*



HERVÉ LE NOST

La propriété de préservation du goût par le verre a amené les artistes contemporains à s'emparer de ce matériau. La transparence, le reflet et l'art de souffler le verre contribuent à l'engouement des artistes de notre temps pour le verre. La pièce de verre réalisée par Hervé Le Nost au centre d'art verrier de Meisenthal (CIAV) personnifie Marianne. Figure régulièrement adaptée par les sculpteurs, le buste de Marianne incarne la République. Reprenant ici une tradition populaire, celle de la statuaire en verre, elle devient une carafe dont le motif décoratif est anthropomorphique. Depuis plusieurs années, Hervé Le Nost pose, dans son travail, la question des enjeux de la sculpture. Comment l'activer, la concevoir, la produire? Cela implique de sa part une réflexion concernant le style, son évitement, l'échelle, l'espace, la couleur. Les sujets visuels assument l'humour, le farfelu, l'absurde... se déploient en séries, en archipel.

Hervé Le Nost a montré son travail en France et à l'étranger lors d'expositions personnelles et collectives dans des galeries, centres d'art, musées, biennales et lors de résidences en Allemagne, au Canada, Etats-Unis, Chine. Il vit et travaille à Cast, France.

› *Marianne*, 2020. verre réalisé au CIAV h: 33cm diam: 18 cm.

The fact that glass can preserve the taste of food products sparked interest in this material for many contemporary artists. Its transparency, the reflections on its surface, and the art of blown glass give it a high artistic potential. This glass piece by Hervé Le Nost, crafted at the Meisenthal Glass Art Centre (CIAV), represents Marianne. The bust of Marianne is a symbol for the French Republic and has been explored by many artists. It uses the codes of a popular tradition, that of the glass statue, but the work takes the form of a pitcher with an anthropomorphic decorative figure. For several years, Hervé Le Nost, through his artwork, has been questioning the very notion of sculpture and its implications: how to activate, conceive, produce it? He experiments with style, avoidance of style, scale, space, colours, etc. The visual subjects accept humour, eccentricity, absurdity, and work as series and archipelagos.

Hervé Le Nost's work has been shown in France and abroad in both solo and collective exhibitions in galleries, art centres, Museums, Biennales, and during artistic residences in Germany, Canada, the United States, and China. He lives and works in Cast, France.



TAIKKUN LI



Fort de l'art millénaire de la porcelaine chinoise, Taikkun Li, artiste canadien d'origine chinoise, revendique la tradition des maîtres chinois et les préceptes de Duchamp, en mêlant les décors floraux de la dynastie Ming aux formes contemporaines et commerciales manufacturées en Occident. Ses bouteilles de Coca-Cola, objets non fonctionnels signifiant la globalisation du monde, démontrent que des relations a priori antinomiques peuvent se nouer

Taikkun Li est un artiste canadien basé à Vancouver. Il a étudié la sculpture à la China Central Academy of Fine Arts, Beijing. Ainsi qu'à la School of the Art Institute de Chicago.

Canadian artist of Chinese descent Taikkun Li has behind him a thousand-of-years-old Chinese tradition of porcelain-making. He is rich with this heritage but also with that of Duchamp. Indeed, he mixes classical floral motives from the Ming dynasty with the contemporary, commercial shapes of objects produced in the West. His Coke bottles are non-functional objects that highlight the globalisation of economy and show that seemingly anomalous relationships can grow.

Taikkun Li is a Canadian artist based in Vancouver. He studied sculpture at the China Central Academy of Fine Arts, Beijing and at the School of the Art Institute in Chicago.

GAVIN TURK

« Ceci n'est pas un pain » pourrait s'appliquer à ces deux sculptures en forme de pain de l'artiste britannique Gavin Turk. En forme de *trompe l'œil*, ces deux sculptures en ciment posent la question de l'identité des objets. A première vue, des pains traditionnels tels ceux que les britanniques consomment, ces deux sculptures évoquent par leurs teintes, le passé guerrier et colonialiste de l'empire britannique. La démarche artistique et conceptuelle de l'artiste interroge sur l'identité et la ressemblance. L'objet est « incorrectement » identifié, au premier abord, un aliment, ensuite un camouflage.

Balancing Blue Biscuit (after Man Ray), 2018
Hommage au fameux 'Pain peint' de Man Ray où le dadaïste signifiait l'impossibilité de peser une baguette de pain peinte en bleu à cheval sur les deux plateaux d'une balance d'épicerier. La pièce de Gavin Turk pointe le poids de la culture du 5 o'clock tea et de ses fameux biscuits, ici transposés en ciment, impossible à digérer...

Gavin Turk (né en 1967) est un artiste britannique de réputation internationale. Il fait partie des « YBA » (Young British Artists).
2010 Doctorat honorifique en arts, Université d'East London
Prix Charles Wollaston 2007, Royal Academy of Arts. Prix de sculpture Jack Goldhill 2001, Royal Academy of Arts. Et dans l'espace public Nail sculpture de 12 mètres à One New Change, à côté de Cathédrale St Paul, Londres,

"This is not bread" could apply to these two bread-shaped sculptures by British artist Gavin Turk. Created in trompe-l'oeil style, these cement sculptures ask questions about the identity of objects. At first sight, they look like traditional English Bread loaves, but the colour points to the bellicose, colonial past of the British Empire. The artist's artistic and conceptual approach raises questions about identity and likenesses. The "object" is improperly identified: first as a food product, then as a camouflage.

Balancing Blue Biscuit (after Man Ray), 2018
A homage to Man Ray's famous "Painted bread" in which the dadaist photographer expressed the impossibility of weighing a loaf of bread painted blue and balanced on both sides of a grocer's scale. Gavin Turk's piece shows the weight of the five o'clock tea tradition with its famous biscuits, that are here made out of cement. A bit hard to digest...

Gavin Turk (born in 1967) is a British artist with an international reputation. He is one of the "Young British Artists" (YBA). In 2010 he obtained a Doctorate in Arts from the University of East London In 2007 he was awarded the Charles Wollaston Prize by the Royal Academy of Arts, after the Jack Goldhill Sculpture Prize in 2001 (Royal Academy of Arts as well). You can see his twelve-meter sculpture "Nail" in One New Change, near St Paul's Cathedral in London.



Bread Camouflage Bread + Mould Camouflage Bread, 2003. 130 x 100 x 76 mm
Balancing Blue Biscuit (after Man Ray) 2018 210 x 105 x 120 mm.
Courtesy Live Stock Market Ltd, Gavin Turk & Aeroplastics, Bruxelles.

LA CUISINE : INGRÉDIENT D'ART

COOKING: AN INGREDIENT OF ART?

Depuis les années 1970 et la légendaire exposition 'Quand les attitudes deviennent forme', les artistes sont venus travailler à la demande dans des musées ou des lieux. Pour eux, l'art était justement la manière de s'interroger sur l'art. Ils refusaient ainsi la marchandisation de l'art. Parmi ceux-ci, certains se sont emparés de la cuisine ou du consommable comme ingrédient d'art.

Since the 1970s and the legendary "When attitudes become form" exhibition, artists started working directly on-site in museums and various places, refusing the merchandising of art products. Some artists used cooking as an "ingredient of art".

Jean Pierre Bertrand

Jacques Halbert

Ali Kazma

Dorothee Selz

Antoni Miralda

YeonJu Sung

JEAN-PIERRE BERTRAND

Itinéraire singulier que celui de Jean-Pierre Bertrand : après des débuts professionnels dans le cinéma comme chef opérateur, il accomplit ses premiers travaux de plasticien dans la seconde moitié des années 1960. Avec comme matériaux des produits issus de la Nature et habituellement dédiés à la cuisine : le sel, le miel et le citron, l'artiste crée une nouvelle forme de peinture, où sont tracés des lettres initiales de *honey*, *salt* et *lemon*. Sur des papiers proche du parchemin, l'artiste incorporait sa triade et à partir des années 1975 le citron pourrissant sur un papier usé ou le miroir. Parmi les premiers artistes à s'emparer de matériaux organiques et comestibles, Jean-Pierre Bertrand ouvre la voie à un art où le symbolique et le rituel sont les moteurs essentiels.

Jean-Pierre Bertrand est né en 1937.

Ses premiers travaux tout d'abord montrés au Musée de Ludwigshafen en 1970. En 1976, «La Totalité des citrons», à la chapelle Saint-Louis de la Salpêtrière, le fait accéder à une reconnaissance plus large. Il représente la France à la Biennale de Venise en 1999. Il est mort à Paris le 29 juin 2016.

Jean-Pierre Bertrand's career is an original one: he started to work in the cinema industry as a director of photography, and tried his hand at art during the second half of the 1960s. He worked from natural products usually destined to cooking: salt, honey, and lemon. He created a new kind of painting and traced the initial letters of honey, salt, and lemon. He used paper that was close to parchment, and those three elements. From 1975 he incorporated rotting lemons and old papers or mirrors. Being one of the first artists to use perishable and edible material, Jean-Pierre Bertrand opened the way to a kind of art in which symbols and rituals are the driving forces.

Jean-Pierre Bertrand was born in 1937.

His first works were shown at the Museum of Ludwigshafen in 1970. In 1976, "The Totality of Lemons" shown at the Saint-Louis de la Salpêtrière Chapel, gave him a wider recognition. He represented France for the Venice Biennale in 1999. He died in Paris on the 29th of June, 2016.



Sans titre, 1986. Technique mixte, 31 x 45 cm, collection château du Rivau.

JACQUES HALBERT

Pour analyser le regard qu'une société porte sur le goût dans l'art et de l'art dans les disciplines du Goût il est nécessaire d'évoquer la pratique artistique appliquée au comestible. Bien sûr, on aura déjà distingué l'art de l'artisanat, le cuisinier artisan du chef créatif. L'artiste suisse Spoerri fut le premier à inventer un néologisme le eat art pour signifier que la cuisine devint un ingrédient de l'art. Parallèlement, Jacques Halbert s'engage dès 1976 pour un art éphémère et comestible – en circulant dans les vernissages parisiens – habillé en chef pâtissier avec une cagette remplie de tartelettes aux cerises et de petites toiles « cerisistes ». Il crée pour l'occasion la Galerie Cerise, un triporteur qu'il transforme en galerie, en œuvre ambulante. Son appétit d'expérience de partage de gourmandise est le suc de sa vie. Sa démarche singulière entre cerise et performance culinaire est remarquable. Pour l'exposition au Rivau, l'artiste a réactivé une tablette de CHOCOLART. La première avait été réalisée en 1977, en même temps que des sucettes et des esquimaux de grande dimension avec dessus l'inscription « Moi j'aime les Cerises » et le portrait de l'artiste habillé en chef pâtissier. Depuis 45 ans, l'artiste décline ce motif.

Né en 1955 à Bourgueil, Jacques Halbert suit une formation artistique à l'Ecole Brassart à Tours puis à l'Ecole des Beaux-Arts de Bourges de 1973 à 1978. C'est fin 1974, que l'artiste peint sa première cerise sur fond bleu, dès lors, ce motif ne cessera d'être le sujet de son œuvre. A la fin des années 70, il quitte la France pour vivre aux Etats-Unis. Avec Mireille Brame, il ouvre un restaurant et bar de nuit The Art Cafe dans le East Village à New York. Jacques Halbert quitte New York après le 11 septembre. Depuis 2002, il vit et travaille à Paris et à Candes Saint Martin.



To understand how a society sees the taste of art and the art of culinary matters, we need to talk about how artistic practices can be applied to food. Of course a distinction needs to be made between art and trades, between a creative chef and traditional cook. Swiss artist Spoerri invented the term "eat art" to signal the entrance of cooking into the realm of art. During the same period, as early as 1976, Jacques Halbert started to campaign for ephemeral, edible art. He strolled through gallery openings in Paris, dressed like a pastry chef and holding a tray of cherry tartelettes and small "cherry-ist" paintings. For the occasion, he created the Galerie Cerise, a three-wheeled vehicle he transformed into a gallery, a kind of mobile work of art. His appetite for sharing good food is his motivation in life, and he developed a remarkable, singular approach between cherries and culinary performances. For Le Rivau's exhibition, the artist reactivated a tablet of CHOCOLART. He made the first one in 1977, along with oversized lollipops and ice-cream lollies that said "I love cherries" decorated with a portrait of the artist dressed as a pastry cook. He has been producing various declinations of this motif for he last 45 years.

Jacques Halbert was born in Bourgueil in 1955 and trained as an artist in the Ecole Brassart in Tours, then at the Ecole des Beaux-Arts in Bourges from 1973 to 1978. Towards the end of 1974, he painted his first cherry on a blue background, and this motif stayed with him as the primary focus of his work until now. At the end of the 1970s, he left France for the United States. With Mireille Brame, he opened a restaurant/night bar called The Art Cafe in East Village, NYC. He left New York after 9/11 and has been living in Paris and Candes Saint Martin since 2002.



ALI KAZMA

L'artiste turc Ali Kazma, avec *Cuisine*, nous propose une ode, au-delà de la cuisine française, à la culture française, à l'excellence, au (bon) goût, à l'exigence de qualité qui se retrouve constamment dans l'art(isanat) français. Les images du célèbre vidéaste le confirment : le goût est un art. On le voit avec les yeux et on le sent dans la bouche.

Ali Kazma, vidéaste et photographe turc, né en 1971, vit et travaille en Turquie et en France. Il a réalisé à ce jour une soixantaine d'œuvres vidéo, dédiées en grande partie à l'activité humaine. Sa manière extrêmement rigoureuse de travailler et la qualité de ses images l'ont conduit à une grande reconnaissance nationale et internationale, notamment en France : Biennale de Venise, Pavillon Turc en 2013; exposition au Jeu de Paume en 2017-2018; très nombreuses expositions institutionnelles de haut niveau. Ses vidéos sont également intégrées dans de nombreuses collections muséales. *Cuisine* est une œuvre parmi d'autres dédiée à l'excellence française. Ali Kazma publie en avril 2020 un premier livre : *Remember*, notes d'artiste au travail.

Turkish artist Ali Kazma, with Cooking, goes beyond the mere French art of cooking and proposes an ode to French culture, to excellence, to (good) taste, to the attention to quality that we find in French art(isanal) products. Images by this famous video artist only confirm this statement: taste is an art. You see it with your eyes and feel it in your mouth.

Ali Kazma is a Turkish video artist and photographer born in 1971. He lives and works in Turkey and France. He has already created about sixty video works, mostly dedicated to human activity. His extremely rigorous technique and the quality of his images led to a wide national and international recognition, including France. His works were shown at the Venice Biennale (Turkish pavilion) in 2013, at the Jeu de paume Art Center in Paris in 2017-2018, and in numerous high-end exhibitions in public institutions. His videos are also part of many museums' permanent collections. Cooking is one of several works dedicated to French excellence. est une œuvre parmi d'autres dédiée à l'excellence française. Ali Kazma will be publishing a book in April 2020: "Remember, notes by artists at work."



Cuisine, 2010, vidéo.

DOROTHÉE SELZ ET ANTONI MIRALDA

Dorothee Selz et Antoni Miralda ont formé un duo de 1967 à 1973 appelé : «Miralda-Selz Traiteurs coloristes». Ils utilisent le comestible comme moyen de création, de réflexion, d'expériences. Ils offrent des repas métamorphosés avec des colorants alimentaires. Ils proposent aux invités des mets ordinaires qui deviennent extraordinaires : riz, pâte, poulet, poisson, fromage, tout est coloré en bleu, rouge, vert, jaune, violet... Le pain devient multicolore. Les boissons se transforment. Ces créations sont réellement consommables : repas pour le Restaurant Daniel Spoerri/Eat Art Galerie (1971) ou banquet multicolore, Biennale de Paris Rituel en quatre couleurs (1972) créé avec les artistes Joan Rabascall et Jaume Xifra. Tous les sens sont sollicités et bousculent les rites habituels : partager en utilisant le comestible devient une aventure inédite, un questionnement sans fin sur l'art, l'anthropologie, les rituels de notre société.

Dorothee Selz (Paris 1946) et Antoni Miralda (Barcelone 1942). Créations de nombreux rituels comestibles et installations de 1967 à 1973 : «Croque-Jésus» (1967) Repas Galerie Givaudan (1970), banquets colorés des Cérémonials – performances participatives conçues avec les artistes Rabascall et Xifra (1969 à 1975). En 2017, Edible performance 57^e Biennale de Venise – avec Joan Rabascall. En 2018, pour l'exposition *L'Aventure de la couleur*, Centre Pompidou-Metz, création d'un événement. Très actifs individuellement jusqu'à aujourd'hui dans leurs recherches et leurs créations, le duo conçoit des rituels pour des projets spéciaux.

Dorothee Selz and Antoni Miralda worked as a duo from 1967 to 1973. They called themselves "Miralda-Selz colorist caterers". They used food products as a means of creation, reflection, experiment. They cooked meals using food colouring and presented their guests with ordinary products transformed by their new colour: rice, pasta, chicken, fish, cheeses: all had become blue, red, green, yellow, purple... Bread became multicoloured. Drink were modified too. All those creations were actually edible, like the meal they cooked for the Restaurant Daniel Spoerri / Eat Art Gallery (1971) or the multicoloured feast "Ritual in four colours" created with artists Joan Rabascall and Jaume Xifra for the Biennale de Paris (1972). All senses are called upon and disrupt the usual rites. Sharing a meal becomes a new adventure, an endless questioning of art, anthropology, and the rites of our societies.

*Dorothee Selz (Paris 1946) and Antoni Miralda (Barcelona 1942). Creations of numerous edible rituals and installations from 1967 to 1973 : Croque-Jesus (A967), Givaudan meal (1970), colourful banquets of the Ceremonials – participatory performance designed with the artists Rabascall and Xifra (1969 to 1975). In 2017, Edible performance 57th Venice Biennale with Joan Rabascall. In 2018 for the exhibition *L'Aventure de la couleur*, Centre Pompidou – Metz, creation of an event. Very active individually until today in their research and creations, the duo designs rituals for special projects.*



YEONJU SUNG

L'artiste coréenne YeonJu Sung a le goût des fleurs et de la cuisine et en particulier de la fleur de lotus, symbole de pureté dans les traditions orientales. Les bouddhistes le vénèrent car la fleur a la capacité de ne pas être souillée par l'eau et la terre. Cette fleur n'émerge-t-elle pas hors de l'eau des lacs, alors qu'elle prend racine dans la boue du fond ? Les orientaux cuisinent ses tiges, ses pétales et ses graines. Avec *Lotus root*, la photographe YeonJu Sung a choisi de s'exprimer avec les fleurs pour explorer le caractère inattendu des ingrédients alimentaires. Elle explore et épluche les plantes comestibles pour les métamorphoser en parures. Ainsi, elle se plaît à interroger le regardeur, interpellé par la forme de ce qui semble a priori du comestible. L'artiste réfléchit au statut de l'œuvre d'art par essence éphémère et délicate, à l'aide de la photographie.

YeonJu Sung est née à Séoul en 1986. Elle a étudié à l'Université de Hongik à Séoul où elle a obtenu en 2010 le prestigieux diplôme, le Bachelor of Fine Art. Ses œuvres ont fait l'objet d'expositions personnelles ou en groupe dans les galeries d'art de Corée, Chine, France, Italie, Allemagne, Belgique et aux USA. Le Musée National d'art Coréen a acquis ses œuvres.

› *Lotus root*. Carriable Food series, Courtesy of the artist.

Korean artist YeonJu Sung likes cooking and flowers, especially the lotus flower which is a symbol of purity in oriental traditions. Buddhist venerate it because the lotus flower is able to escape being soiled by water and earth. It takes its roots in the mud, yet emerges spotless out of the water. In the East, the stems, petals and seeds are cooked and eaten. With Lotus root, Photographer YeonJu Sung chose to use flowers to explore the incongruous nature of culinary ingredients. She peeled off edible plants to turn them into parures. She seems to engage the viewer, who is at first curious about what looks like something you could eat. Through the photographic medium, the artist opens a debate about the fragile status of the work of art, that is by essence ephemeral and delicate.

YeonJu Sung was born in Seoul in 1986. She studied at the Hongik University in Seoul and obtained a prestigious Bachelor of Fine Arts degree in 2010. Her works were shown in personal or joint exhibitions in galleries in Korea, China, France, Italy, Germany, Belgium, and the USA. The National Museum of Korea bought many of her pieces.



MARK DION & DANA SHERWOOD



Réalisée conjointement avec Dana Sherwood, cette œuvre présente un ensemble de pâtisseries, disposées sur un présentoir en pyramides. Magnifiées, ces répliques en résine aux formes sophistiquées et aux couleurs attractives sont produites à partir de moules en gelée datant du XIX^e siècle. Un regard plus attentif permet de déceler quelques insectes inertes, comme piégés par ces douceurs sucrées et kitch. Le thème de la Vanité qui traverse l'histoire de l'Art se voit ainsi réinterprété sans nul retour au crâne, lieu commun de la Vanité. Contemporaine, l'œuvre aborde davantage la question des goûts et du goût, nous entretient de culture et classe sociale, de savoir-faire, et de tradition, de facticité et de leurre, de beauté illusoire et de fugacité.

Mark Dion est un artiste plasticien américain né le 28 août 1961 à New Bedford (Massachusetts). Il vit et travaille à New York. Il enseigne dans le département des arts visuels de l'Université Columbia à Manhattan. Au cœur même des institutions culturelles et scientifiques (muséums d'histoire naturelle, musées d'art, zoos...), Mark Dion réalise des cabinets de curiosités sans que leur présentation n'obéisse à une classification conventionnelle. Ainsi il a réalisé au musée d'histoire naturelle Ottoneum à Cassel en Allemagne en 2012 à l'occasion de la Documenta, *la bibliothèque de bois*. *La Cabane Sommer* au Musée de la chasse et de la nature, Paris (2007). Mark Dion est représenté par la Galerie IN SITU à Paris.

This is a joint project with Dana Sherwood. The works consists of a set of pastries, arranged on pyramidal display stands. These replicas, with sophisticated shapes and attractive colours, are made with resin using jelly moulds from the 19th Century. If you look more closely you will spot a few lifeless insects, that seem trapped by those sweet and kitch delicacies. The Vanity motif that runs through all history of art is here reinterpreted without any reference to the iconic skull imagery. This modern work focuses on the notions of tastes and taste, culture and social class, skills and traditions, facticity and decoys, illusory beauty and fugacity.

Mark Dion is an American artist born on August 28, 1961, in New Bedford (Massachusetts). He lives and works in NYC and teaches in the department of Visual Arts at Columbia University (Manhattan). At the very heart of cultural and scientific institutions (Natural history museums, art museums, zoos, etc.), Mark Dion creates curiosity cabinets that do not obey the conventional rules of classification. He created the Wooden Library at the Ottoneum Museum of Natural History in Cassel (Germany) in 2012 for the Documenta, for instance, and the Sommer Hut at the Museum of hunting and Nature in Paris in 2007. He is represented by the IN SITU Gallery in Paris.



Table of Confectionary Wonders for the Palace, 2020. Table en bois, verre, résine en polyester et plâtre. courtesy Galerie In Situ - fabienne leclerc, Grand Paris.

MARLÈNE MOCQUET

Dans la salle du festin, la tradition du repas de fête a été reprise par Marlène Mocquet. L'artiste a installé la série de 12 assiettes 'Avant goût' sur la grande table centrale et *manger des yeux* prend tous son sens. Cette série prend une résonance particulière dans la *salle du festin* du château où à été peint à la Renaissance la scène légendaire du *festin de Balthazar* par un maître de l'Europe du Nord. L'artiste renoue avec la tradition des motifs de Bernard Palissy qui au XVI^e siècle avait inclus des fruits, des feuilles ou des reptiles dans des décors naturalistes en relief. Marlène Mocquet y ajoute une note surréaliste en sculptant ses assiettes d'escargots, de pommes, de champignons et de personnages fantastiques issus de son univers. Elle compose ainsi une éblouissante table où timbales, couverts et assiettes de céramique émaillées allument un riche imaginaire peuplés de références à Jérôme Bosch, Lewis Carroll mais aussi Magritte ou Dali! Bien plus aussi car le travail de Marlène Mocquet associe la vue au goût en nous entraînant dans son monde enchanté et quelquefois inquiétant. Peintre aussi, l'artiste nous montre les multiples facettes de son talent avec *Mange moi*, une peinture à l'huile exécutée avec une vaste palette de techniques où son imaginaire nous fait vivre un rêve éveillé.

Née à Maisons-Alfort en 1979, Marlène Mocquet vit et travaille aujourd'hui à Paris. Elle est diplômée de l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris. En 2013, elle a été artiste résidente à la Cité de la céramique de Sèvres. En 2017, le Musée de la Chasse et de la Nature lui offrait une invitation à exposer au sein de ses collections. Des expositions personnelles lui ont également été consacrées à la Maison des arts de Malakoff, au Musée de l'Abbaye de Sainte-Croix, au Musée d'Art Contemporain de Lyon. Elle a exposé au Museum of Art and Design (New York), la galerie Haunch of Venison (New-York), la Biennale de Shanghai, la Fondation d'entreprise Ricard (Paris), la Maison Rouge (Paris).

In the Feast Hall, Marlène Mocquet puts a new spin on the tradition of party meals. She set the series of twelve plates entitled "Foretaste" on the large table, and the phrase "eating with your eyes" finds a perfect illustration. This series resonates even more so in the Feast Hall of the castle because of the fresco The Feast of Belshazzar that was painted here during the Renaissance period by a Northern European Master. Marlène Mocquet pays a tribute to the motif tradition of Bernard Palissy, the 16th Century artist who added fruits, leaves, and reptiles to naturalistic bas-relief scenes. She adds a surrealist note by sculpting plates full of snails, apples, mushrooms, and fantastical characters created by her imagination. She creates a dazzling table where goblets, crockery, and enamelled ceramics plates conjure up a rich imagery full of references to Jerome Bosch, Lewis Carroll, Magritte, or Dali. By associating vision with tastes, she takes us even further into her enchanted and sometimes disquieting personal universe. She is also a painter and shows a different side of her talent with Eat Me, an oil painting created with the use of a variety of techniques in which her whimsical imaginative powers take us on a dream-like journey.

Marlène Mocquet was born in Maisons-Alfort in 1979. She now lives and works in Paris. She graduated from the École Nationale Supérieure des Beaux-Arts in Paris. In 2013, she was a resident at the Cité de la céramique in Sèvres. In 2017, the French Museum of Hunting and Nature invited her to show her work among their collections. Her works have also been shown in solo exhibitions at the Maison des arts de Malakoff, at the Musée de l'Abbaye de Sainte-Croix, and at the Musée d'Art Contemporain in Lyon. Some of her works were shown at the Museum of Art and Design (New York), the Haunch of Venison Gallery (New-York), the Shanghai Biennale, the Fondation d'entreprise Ricard (Paris), and the Maison Rouge (Paris).



Avant goût, 2019, Courtesy de l'artiste.
Encyclie 2. Courtesy de l'artiste Photo : Rebecca Fanuele.

DAVID NICHOLSON

De nos jours, les portraitistes aussi sont inspirés par les aliments. Dans ce portrait féminin d'une jeune femme à la grappe de raisin, l'artiste canadien David Nicholson représente le personnage dans un fond neutre reprenant ainsi les codes de l'art du Moyen Age où l'on ne pouvait identifier le cadre de vie des personnages. Le goût pour le raisin (on aime cela au pays de Rabelais) de cette jeune femme dévisageant le spectateur rappelle clairement les maîtres anciens. Et pourtant, l'expressivité du personnage est proche du pop art. Car l'artiste s'inspire de la technique et de l'esprit des époques passées tout en les ré-interprétant avec une facture contemporaine.

L'artiste canadien David Nicholson est né en 1970 à Montréal au Canada. Il vit et travaille à Berlin et New York.

Selection d'expositions personnelles :

2015 - Otto Dix und David Nicholson, Galerie Michael Haas, Berlin
2012 - David Nicholson. Cures for Love, Galerie Michael Haas, Berlin
2003 - 4 paintings by David Nicholson, AERO-PLASTICS Contemporary, Brussels

Sélection d'exposition de groupes :

2018 - NGORO NGORO, Artist Weekend Berlin, Berlin

Portrait painters of today are also inspired by food. In this feminine portrait of a young woman holding a bunch of grapes, Canadian artist David Nicholson represents the character on a neutral background as in traditional portraits from the Middle-Ages, in which you couldn't identify the surroundings. This woman's taste for grapes (which are very popular in Rabelais' homeland) is a reference to ancient Masters. Yet, the expressiveness of her face as she stares directly at the viewer is decidedly closer to the codes of pop-art. The artist draws his inspiration from the techniques and codes of times past but re-interprets them in a very modern way.

The Canadian artist David Nicholson is born in 1970 in Montreal, Canada. Lives in New York and Berlin.

Selected solo exhibitions:

*2015 - Otto Dix und David Nicholson, Galerie Michael Haas, Berlin
2012 - David Nicholson. Cures for Love, Galerie Michael Haas, Berlin
2003 - 4 paintings by David Nicholson, AERO-PLASTICS Contemporary, Brussels*

Selected group exhibitions

2018 - NGORO NGORO, Artist Weekend Berlin, Berlin



Girl with grapes, 2006. Huile sur toile, 35 x 27 x 4 cm, Courtesy de l'artiste et Aeroplastics, Bruxelles.

GIORGIO SILVESTRINI

L'artiste italien Giorgio Silvestrini laisse libre cours à son imagination débordante avec la 'saucière'. De manière intuitive, il imagine une scène de repas hors du temps où le personnage féminin semble sorti des mains d'un sculpteur, héritier de Modigliani. Ses yeux clos la rattachent à l'héritage symboliste (Odilon Redon), de la peinture métaphysique de Chirico et l'azur de la composition évoque la période bleue de Picasso !

Giorgio Silvestrini est né à Palermo, Italie, en 1985. Il a exposé en France et à l'étranger, comme par exemple dans l'exposition itinérante « La belle peinture est derrière nous », organisée par l'Institut Français à Bratislava et aux Iles Maurice. Il a été sélectionné pour la participation au Prix Cairo d'art contemporaine, qui a eu lieu à Milan en novembre 2016. Il a récemment intégré la résidence artistique Casa de Velazquez, Académie de France à Madrid.

Italian artist Giorgio Silvestrini lets his fecund imagination ramble with this piece called The Sauce Boat. In a very intuitive way, he imagines a meal scene totally cut off from time, in which the feminine character seems to come straight out of the hands of a sculptor, in the tradition of Modigliani. Her closed eyes point to the symbolist heritage of Odilon Redon and Chirico's metaphorical painting, and the blue colour reminds us of Picasso's blue period.

Giorgio Silvestrini was born in Palermo, Italy, in 1985. His works have been shown in France and abroad, for instance in the itinerant exhibition called "Beautiful Painting is Behind Us," organised by the French Institute in Bratislava and in Mauritius. He was selected for the Cairo Contemporary Art Prize that took place in Milan in 2016. He recently started an artistic residence at the Casa Velazquez, at the French academy in Madrid.



La saucière, 2020. Huile sur toile, 100 x 80 cm, Courtesy de l'artiste.

LILIAN BOURGEAT



Avec *Invendus bottes* et *Le vaisseau de jardin*, les œuvres de Lilian Bourgeat font déjà partie des œuvres de la collection permanente du Rivau. Ces deux pièces surdimensionnées et empruntées au vocabulaire du jardin suscitent un émerveillement immédiat, car ces objets sont à caractère ludique. A l'entrée du château, le monumental *Caddie*, hypertrophié et incongru dans cet environnement, matérialise le réel hors de la perception ordinaire d'un objet banal à usage domestique. Lilian Bourgeat bascule ainsi sur une réflexion autour de la société de consommation non pour faire ouvrir grand les yeux et la bouche mais pour nous faire réfléchir. D'autant que le mot 'Caddie', un mot emprunté à l'anglais, traduit aussi le monde globalisé.

Né en 1970 à Saint-Claude. Il vit et travaille à Dijon. Exposition *Retour de Suède* : exposition hors les murs, Collégiale Saint-Pierre-le-Puellier, Orléans. A Abbaye Saint-André - Centre d'Art Contemporain - Meymac, France et au Musée des Beaux-Arts - Lons-le-Saunier, France. Lilian Bourgeat est représenté par la Galerie Lange et Pult.

With *Unsold:boots and the Garden Ship*, the works of Lilian Bourgeat are already part of *Le Rivau's* permanent collection. These two oversized pieces that refer to garden imagery immediately conjure up visions of a playful, fantastical universe. By the entrance of the castle, the huge, humble *Caddie* (Shopping Trolley) appears as extremely incongruous, as it has nothing to do in such a place. Lilian Bourgeat is not merely trying to make us open our eyes in wonder, he is actually opening up a discussion about society and our relationship to consumerism. Even more so as the word "Caddie" is originally derived from the English, pointing to a globalised economy.

Lilian Bourgeat was born in Saint-Claude in 1970. He lives and works in Dijon. His exhibitions include: "Back from Sweden: out of doors exhibition" at the Collégiale Saint-Pierre-le-Puellier, Orléans, an exhibition at the Abbaye Saint-André - Centre d'Art Contemporain - Meymac, France and another at the Musée des Beaux-Arts - Lons-le-Saunier, France. Lilian Bourgeat is represented by the Lange and Pult gallery.



Caddie, 2014, courtoisie de l'artiste, 2000x 2500 x 1200 cm.

DAMIEN DEROUBAIX

Damien Deroubaix puise son inspiration dans l'histoire de l'art. L'artiste a dans son musée imaginaire Manet. Rappelons nous : Manet avait peint avec tel brio une botte d'asperges que l'amateur qui avait acheté la nature-morte l'avait payé plus que prévu. Avec humour, Manet lui avait renvoyé une peinture d'une seule asperge qui selon lui correspondait à la somme perçue. La pratique de Damien Deroubaix mêle plusieurs genres picturaux : peinture à l'huile, collage, sculpture, gravure. Peinture expressionniste où l'artiste cite le grand maître Manet tout en coiffant le personnage issu de l'esthétique trash – un fétiche africain ou un migrant? – d'une couronne d'asperges et en le parant d'une bouche cousue par une fermeture éclair. Damien Deroubaix télescope deux genres, la nature morte le street art tout en les détournant pour nous faire une révélation. C'est une vanité de notre époque qui traduit le regard inquiet que l'artiste porte sur le monde.

Damien Deroubaix est un peintre et graveur français né à Lille en 1972. Il est diplômé de l'école régionale des beaux-arts de Saint-Étienne et de l'Akademie der bildenden Künste à Karlsruhe. Il vit et travaille à Paris et Meisenthal après avoir passé 9 ans à Berlin.

Sélection d'expositions : 2019 *Headbangers Ball*, Musée d'art moderne et contemporain de Strasbourg, France et Bibliothèque Nationale de France, Paris, FR

2018 : *Headbangers Ball*, Musée d'Art moderne et contemporain de Saint-Étienne

2016 : *Post-Mortem* Le Creux de l'enfer, Thiers, France et *Picasso et moi*, Mudam, Luxembourg
Nosbaum & Reding Gallery, Luxembourg et *Picasso et moi*, Musée Picasso, Vallauris, France

Damien Deroubaix draws his inspiration from history of art, and he is particularly fascinated by Manet. According to the story, Manet produced a still-life painting of a bunch of asparagus, and the buyer liked it so much that he paid more than the set price. Manet is said to have sent him another painting of just one asparagus, as a joke, pretending it made up for the difference in price. Damien Deroubaix's artistic practice mixes several techniques: oil painting, collage, sculpture, engraving, etc. In this expressionist painting, the artist hints at his master Manet by crowning his thrash-style character (African fetish? refugee?) with asparagus, and adds a zip-closed mouth as well. The artist brings together street art and the tradition of still-life painting and the result is a revelation. A bit like a modern day vanity reflecting the artist's troubled outlook on our times.

Damien Deroubaix is a French painter who was born in Lille in 1972. He graduated from the Ecole Régionale des Beaux-Arts de Saint-Etienne and from the Akademie der Bildenden Künste in Karlsruhe. He lives and works in Paris and Meisenthal after spending 9 years in Berlin. Selected exhibitions: 2019 : Headbangers Ball, Musée d'art moderne et contemporain de Strasbourg, France and Bibliothèque Nationale de France, Paris.

2018 : Headbangers Ball, Musée d'Art moderne et contemporain de Saint-Étienne

2016 : Post-Mortem Le Creux de l'enfer (The Bottom of hell), Thiers, France, Picasso and I, Mudam, Luxembourg Nosbaum & Reding Gallery, Luxembourg and Picasso and I, Musée Picasso, Vallauris, France



Des milliers de doigts dans les poches 3, 2019. Huile et collage sur toile. 33 x 24 x 3 cm. Pièce unique. Collection château du Rivau.

SAVERIO LUCARIELLO

Italien de naissance, Saverio Lucariello se rapproche de la sensibilité des artistes du Nord de l'Europe qui ont su brosser des représentations de bombance et de beuveries. Jacob Jordaens n'hésitait pas à figurer les excès que l'ivresse et la gourmandise peuvent susciter. Dans son *Roi boit ou repas de la Fête des rois* daté 1635, le flamand dépeint l'acte de manger et de faire la fête avec une sensibilité loufoque et irrévérencieuse. Saverio Lucariello semble à première vue évoquer les Bamboccianti, ces ripailles qui montrent la nature organique de l'être humain. À l'aide de la sculpture, de la photographie ou de la peinture, l'artiste se met en scène pour pointer les excès de l'humain. Ne va-t-il pas jusqu'à simuler la folie d'après certains savants critiques comme Christophe Kihm ou l'idiotie selon Jean-Yves Jouhanais? Au-delà des bouffonneries et de l'allégresse que son œuvre exprime aussi, Saverio Lucariello parle avec modestie d'art et exprime la fascination des artistes pour le goût des aliments.

Saverio Lucariello est né en 1958 à Naples. Il vit et travaille à Piffonds, Paris et Marseille. Il a participé à de nombreuses expositions dont : 2019 *Le Monde et moi / Que d'histoires...* Œuvres de la collection du Frac Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pôle Saint-Exupéry. Le Beausset / *Les réel est une fiction*. Abbaye de Saint André. Meymac. France
2018 *l'inventaire, vol. 8*. Septembre-décembre 2018 Frac Normandie. Rouen.
2013 *Body & Soul. New international ceramics*. Commissaires Wendy Kaplan et Laurent de Verneuil. MAD Museum (museum of art and design). New York, USA*.
2011 *Circuit Céramique- « la scène française contemporaine »*. Commissaire : Frédéric Bodet. Musée des Arts Décoratifs. Paris* / *Tous Cannibales*. Commissaire Jeanette Zwingenberger. La maison rouge, fondation Antoine de Galbert, Paris, France.

Italian-born artist Saverio Lucariello has a fondness for Northern European artists who specialised in scenes of feasting and debauchery. Artists such as Jacob Jordaens delighted in showing the excesses and drunkenness that were often the result of a good meal. In his famous painting called "The King Drinks" (1635), the Flemish painter depicts a scene of feasting and heavy drinking with an original and irreverential touch. Saverio Lucariello seems to hint at the tradition of Bamboccianti, orgies that showed the organic nature of man. Using sculpture and photography, he stages his own person to denounce human excesses. Could he go as far as feigning madness according to some critics such as Christophe Kihm, or stupidity as defined by Jean-Yves Jouhanais? Beyond the buffoon-like jocundity of this piece, Saverio Lucariello adds his modest contribution to a discussion about the nature of art and why artists are so fascinated with the taste of food.

Saverio Lucariello was born in 1958 in Naples. He lives and works in Piffonds, Paris and Marseille. He has participated in many exhibitions including:
2019 Le Monde et moi / Que d'histoires... Works from the Frac Provence-Alpes-Côte d'Azur collection. Pôle Saint-Exupéry. Le Beausset. / The real is fiction. Saint André Abbey. Meymac. France
2018 inventory, vol. 8. September-December 2018 Frac Normandy. Rouen.
2013 Body & Soul. New international ceramics. Commissioners Wendy Kaplan and Laurent de Verneuil. MAD Museum (museum of art and design). New York, USA.*
2011 Ceramics Circuit - "the contemporary French scene". Curator: Frédéric Bodet. Museum of Decorative Arts. Paris / All cannibals. Commissioner Jeanette Zwingenberger. The Red House, Antoine de Galbert Foundation, Paris, France.*



*Vanité aux légumes. Céramique et photographie, courtoisie de l'artiste.
Vanitas au panier, 2008, Terre cuite émaillée, 40x 80 x 50 cm. Courtesy de l'artiste.*

IRVING PENN

«Chaque objet doit raconter une histoire humaine» disait Irving Penn à ses élèves. C'est en se penchant sur la photographie culinaire que le photographe de presse américain Irving Penn entrepris un travail sur la nature morte. Il invente alors un nouveau genre : il souhaite exciter le sens du toucher des regardeurs ! L'élégante esthétique minimaliste qu'il s'approprie lui ouvre des horizons : il réduit les détails et les contrastes pour dégager avec beaucoup de simplicité la forme. Ses tirages méticuleusement effectués fortifient son regard et ses inventions graphiques. La notion de perfection lui permet de signifier le rôle du photographe artiste. La vue supplante le goût dans ses photographies d'aliments. Ses compositions épurées racontent un instant de vie : le geste du cuisinier qui a su transformer son plat en sculpture transparait en observant *Italian Still life*, Nature morte italienne.

Irving Penn, né en 1917 aux USA, est célèbre pour ses photographies de personnalités telles que Pablo Picasso, Yves Saint Laurent, Audrey Hepburn, Alfred Hitchcock, etc. il a été exposé dans les plus grands musées du monde, MoMA à New York, Grand Palais à Paris etc.

Irving Penn used to tell his students: "Every object must tell a human story." American press photographer Irving Penn started being interested in still-life when he tried his hand at culinary photography. He then developed a new genre, that tried to stimulate the viewer's sense of touch. He embarks on a quest for elegant minimalism, reducing details and contrasts to show form in all its simplicity. His meticulously crafted prints fortify his personal gaze and graphic inventions. The notion of perfection allows him to signify the role of the photographer as an artist. Seeing replaces tasting in his pictures of food. His outlined compositions tell about a moment in life, and the gesture of the cook who managed to turn his creation into a sculpture is shown in full light in Italian Still Life.

Irving Penn was born in 1917 in the USA, and is famous for his pictures of celebrities such as Picasso, Yves Saint Laurent, Audrey Hepburn, Alfred Hitchcock, etc. His works have been shown in the world's greatest museums, such as the MoMA in NYC, The Grand Palais in Paris, etc.



Italian Still life, NY, 1981, Collection Collection Mathé Perrin.

TILL RABUS



L'artiste suisse Till Rabus vénère les tableaux pièges de Daniel Spoerri, memento mori de la société de consommation et les installations de Michel Blazy, mises en scène des effets du temps sur les aliments de la vie quotidienne. Tel un scénographe, l'artiste s'introduit dans des demeures délaissées ou peut-être hantées où trônent d'in vraisemblables amoncellement d'objets voués au rebut que l'artiste transforme en de sculpturales installations. Le processus est ensuite encore complexe : à l'aide de la photographie numérique, l'artiste métamorphose ces objets abandonnées en installation avant de les immortaliser par la peinture ! Son humour corrosif revisite le grand genre de la nature morte, les portraits périssables d'Arcimboldo les peintures de Dali, les cadavres exquis des surréalistes. L'artiste a convoqué dans ce diptyque et dans ses séries tous les éléments que les illustres prédécesseurs du XVII^e

siècle avaient mis en place pour évoquer la fugacité de l'existence : le fond noir, la lumière latérale, la vaisselle mais de plastique, l'insecte. La facture hyperréaliste et l'esprit surréaliste magnifient le banal et le vulgaire. En fin observateur de notre époque, l'artiste souligne les dérives du tout jetable, difficilement recyclable, en procédant au démantèlement de la dimension festive de la table : un véritable cri d'alarme

Born in Neuchâtel in 1975. Lives and works in Neuchâtel Switzerland. Solo exhibitions : 2018 - Baroque, Abbaye d'Annecy le vieux, Fondation Salomon, Annecy, France. 2016 - Peinture sur toile, Espace Julio Gonzalez, Arcueil, France Group exhibitions: 2019 - Roosevelt private views, Galerie Aeroplastics contemporary, Brussels, Belgium / Rämistrasse 27, Galerie Lange+Pult, Zürich, Switzerland / Artgenève, Galerie Lange + Pult, Genève, Switzerland

Swiss artist Till Rabus venerates the trap-paintings of Daniel Spoerri, that can be seen as a memento mori about consumer society, and the installations by Michel Blazy that stage the effects of time on daily food products. Like a theatre director, the artist finds his way into deserted, perhaps haunted houses, filled with an incredible amount of useless objects that he turns into monumental installations. Then starts a complex process: with the use of digital photography, the artist transforms those discarded objects into art installations he then paints to keep their memory alive. His applies his corrosive sense of humour to the genre of still-life painting: Arcimboldo's perishable portraits, Dali's paintings, exquisite corpses by the surrealists. In this diptych, as in all in his series in general, the artist conjured up all the elements that his illustrious predecessors from the 17th Century used to signify the brevity

of life: a dark background, lateral lighting, plates (but plastic ones in this case), an insect. The hyperrealist style and the surrealist spirit transcend banality and vulgarity. The artist stands as an observer of our times: he points at our "single-use" civilisation, with few possibilities for proper recycling. The festive dimension of a meal is questioned and the artist raises the alarm.

Born in Neuchâtel in 1975. Lives and works in Neuchâtel Switzerland. Solo exhibitions: 2018 - Baroque, Abbaye d'Annecy le vieux, Fondation Salomon, Annecy, France. 2016 - Peinture sur toile, Espace Julio Gonzalez, Arcueil, France Group exhibitions: 2019 - Roosevelt private views, Galerie Aeroplastics contemporary, Brussels, Belgium / Rämistrasse 27, Galerie Lange+Pult, Zürich, Switzerland / Artgenève, Galerie Lange + Pult, Genève, Switzerland

ANTOINE ROEGIERS

Au moyen-âge, la gourmandise fait partie des *Sept péchés capitaux*. L'artiste belge Antoine Roegiers s'inspire d'une série de dessins faits à la plume et à l'encre brune par Pieter Bruegel vers 1558 - et destinés à être gravés au XVI^e siècle - pour montrer non pas la gourmandise mais la glotonnerie dans la *gourmandise* issue de la série les *Sept péchés capitaux*. Dans son film d'animation, l'artiste met en scène avec humour, hommes, femmes, animaux, démons, personnages hybrides, géants, dévorés par la gourmandise, se goinfrant sans mesure, utilisant à toutes les sauces de monceaux de victuailles. Une fresque où l'artiste dénonce avec humour les débordements des ripailleurs.

Antoine Roegiers est né à Braine l'Alleud en Belgique en 1980. Diplômé de l'Ecole des Beaux-Arts de Paris (ENSBA) en 2007, il vit et travaille à Paris. Sa série des *Sept péchés capitaux* a déjà été présentée au Palais des Beaux Arts de Lille. Et au Musée de l'Albertina à Vienne. Antoine Roegiers a récemment effectué une résidence à Yishu 8 à Pékin. Son travail a également été montré à Young Projects, Los Angeles, au Noordbrabant Museum, Hertogenbosh (Pays-Bas), à La Maison Rouge - Fondation Antoine de Galbert, Paris, et au Me Collectors Room Berlin / Olbricht Foundation, Berlin.

During the Middle-Ages, Gluttony was considered one of the Seven Deadly Sins. Belgian artist Antoine Rogiers draws his inspiration from a series of drawings by Pieter Bruegel, done with a goose feather pen and brown ink in 1558, that were later engraved during the 16th Century. He wishes to go beyond the love of good food to show Gluttony from his Seven Deadly Sins series. In his animated film, the artist humorously stages men, women, animals, demons, hybrid creatures, giants, all obsessed with food, feasting on all sorts of victuals without any form of moderation. Rogiers uses this fresco to denounce the excesses of food-lovers.

Antoine Roegiers was born in Braine l'Alleud in Belgium in 1980. He graduated from the Ecole des Beaux-Arts de Paris (ENSBA) in 2007, and lives and works in Paris. His Seven Deadly Sins series has been shown at the Palais des Beaux Arts in Lille and at the Albertina Museum in Vienna. Antoine Rogiers was recently in-residence at Yishu 8 in Beijing. His works were also shown at Young Projects, Los Angeles, at the Noordbrabant Museum, in Hertogenbosh (Pays-Bas), at the Maison Rouge - Fondation Antoine de Galbert, Paris, and at the Me Collectors Room Berlin / Olbricht Foundation, Berlin.



CÉDRIC TANGUY

«Je ne réponds pas d'avoir du goût, mais j'ai le dégoût très sûr». Jules Renard, pourrait être le sous-titre de cette fresque réalisée en photographie par l'artiste français Cédric Tanguy. Où l'on voit un jeune chevalier, mort d'avoir ingurgité de la nourriture industrielle. L'artiste invite à réfléchir avec ironie à une dénonciation mordante des excès de la malbouffe et des nourritures agro-industrielles.

Diplômé de l'école des Beaux-arts de Nantes en 1996. Après son diplôme, il a également étudié à l'Ecole des beaux-arts de Marseille. Artiste polymorphe, Cédric Tanguy réalise des long métrage tel *Cow-boy camembert*. Le Lieu unique à Nantes lui a consacré une exposition personnelle *Tanguy et la biscuiterie*.

"I can't pretend to have taste for sure, but I'm positive about what disgusts me." Jules Renard. This could be the subtitle of this photographic fresco by French artist Cédric Tanguy. We can see a young knight who died after eating industrial food. The artist uses irony to criticise the issues posed by junk-food and agro-industry in general.

*Cédric Tanguy graduated from the Ecole des Beaux-Arts in Nantes in 1996. He then went on to study at the Ecole des Beaux-Arts in Marseille. An artist of many trades, Cédric Tanguy has also directed full-length movies such as *Cow-boy camembert*. The Lieu unique Gallery in Nantes consecrated a solo exhibition to his work: *Tanguy and the biscuit factory*.*



PATRICK VAN CAECKENBERGH

En héritier des artistes de l'Europe du nord fascinés par le goût du manger, l'artiste Belge Patrick van Caekenbergh explore le comestible, l'absorbable, le masticable, le digérable et même l'expul-sable. Depuis plus de trente ans, l'artiste flamand – grâce à son savoir encyclopédique – classe, re-cense méthodiquement la transformation de la matière à l'aide d'énigmatiques installations, sculptures et collages. Obsessionnel et même sé-riuel, l'artiste refait le monde et inventorie un uni-vers nouveau où la taxonomie et la généalogie, lui permettent d'établir la cartographie et la cos-mogonie d'un monde utopique. Le travail philo-sophique et le processus de réflexion de l'artiste est tout entier dédié aux méthodes de digestion des connaissances.

Né en 1960 à Aalst, B. Vit et travaille à Saint-Kornelis-Horebeke, Belgique
Expositions personnelles: 2017 - *Les Nébuleuses - Mon Tout : les Etourdissements / Voyage autour de ma chambre*, FRAC Provence-Alpes-Côte d'Azur, Marseille, F / Museum of Fine Arts, Ghent, B
2016 - *Les Nébuleuses - Mon Tout : les Etourdissements*, Musée Gassendi, Digne-les-Bains, F
2015 - *Patrick Van Caekenbergh*, Lehman Mau-pin Gallery, New York, US
Het Muziekbos, Zeno X Gallery, Antwerp Borgerhout, B
2013 - *Les Nébuleuses - Mon Tout : les Etourdissements / Voyage autour de ma chambre*, In Situ - fabienne leclerc, Paris, F
Patrick Van Caekenbergh, Netwerk / Centrum voor Hedendaagse Kunst, Aalst, B, Paris, F
2001 - *Le Dais - Le ciel à la portée de tous*, Château d'Oiron, Oiron, F / *Stil Geluk. Een keuze uit het werk 1980-2001*, Bonnefantenmuseum, Maastricht, NL

Patrick van Caekenbergh is heir to Northern European artists who were fascinated by the taste of food, and in his work he explores what it means to be edible, absorbable, chewable, digestible, and even "excretable". For over thirty years, with the use of his encyclopaedic knowledge, this Flemish artist has been classifying and documenting the transformation of matter through enigmatic installations, sculptures, and collages. His obsessional, even serial, artwork creates and takes stock of a new, utopian world in which taxonomy and genealogy allow him to establish a new cartographic and cosmogonic order. His philosophical and reflexive processes are wholly dedicated to the way knowledge is digested.

Patrick van Caekenbergh was born in 1960 in Aalst, Belgium. He lives and works in Saint-Kornelis-Horebeke, Belgium.
Solo exhibitions: 2017 - The Nebulas - My Whole : Getting Dizzy / Journey around my bedroom, FRAC Provence - Alpes - Côte d'Azur, Marseille, FR / Museum of Fine Arts, Ghent, BE
2016 - The Nebulas - My Whole : Getting Dizzy, Musée Gassendi, Digne-les-Bains, FR
2015 - Patrick Van Caekenbergh, Lehman Maupin Gallery, New York, US / Het Muziekbos, Zeno X Gallery, Antwerp Borgerhout, BE
2013 - The Nebulas - My Whole: Getting Dizzy / Journey around my bedroom, In Situ - fabienne leclerc, Paris, FR / Patrick Van Caekenbergh, Netwerk / Centrum voor Hedendaagse Kunst, Aalst, BE, Paris, FR
2001 - Canopy - The Sky for Everyone, Château d'Oiron, Oiron, FR / Stil Geluk. Een keuze uit het werk 1980-2001, Bonnefantenmuseum, Maastricht, NL



Maquette for the Cosmogonic Indigestion. (the greedy snake) 2009-2017, 55 x 49 x 22 cm, Courtesy blackflag.

LE CHÂTEAU DU RIVAU

Le Château du Rivau est situé entre la ville médiévale de Chinon *ville d'art et d'histoire* et Richelieu chef d'œuvre urbanistique du XVII^e siècle, en zone rurale dans le canton de Richelieu, au sud du département de l'Indre et Loire et sur le territoire du Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine.

Le Château médiéval construit au début du 15^e siècle est réhabilité depuis 25 ans par la famille Laigneau et classé MH. Les Ecuries Renaissance ont été érigées vers 1560 et sont classées MH. Les jardins contemporains sont classées *Jardin Remarquable* depuis 2003. La collection de 718 roses est labellisée *conservatoire de roses parfumées* CCVS. Le *Patrimoine légumier de la région Centre* fait aussi partie de l'offre patrimoniale végétale proposée dans les jardins du Rivau.

L'identité et l'originalité du domaine du Rivau est qu'il se veut une œuvre de l'esprit, où la création cherche l'articulation entre l'histoire et les imaginaires d'hier et ceux d'aujourd'hui en s'appuyant dans le château sur le dialogue entre œuvres d'art anciennes et les pièces d'artistes contemporains.

Dans les jardins, se prolongent la conversation entre la mémoire littéraire universelle par le prisme des légendes et les séquences jardinières combinées entre elles comme un récit sensuel auxquelles s'ajoutent les surprises ménagées par les œuvres d'art contemporain des jardins installées dans le droit fil des objets magiques des contes de fée, vecteurs du merveilleux.

Les projections audiovisuelles sur les murs voûtés des Ecuries Renaissance associe l'histoire du passé équestre du site au plaisir esthétique des iconographies médiévales animées.

Château du Rivau
Rue du Château
37120 Lémeré
www.chateaudurivau.com

THE CASTLE OF LE RIVAU

The castle of le Rivau is located between the medieval town of Chinon, famous for its artistic and historical heritage, and the town of Richelieu, a jewel of urban architecture from the 17th Century. It is set in the rural district of Richelieu, at the south of the Indre et Loire department, and in the midst of the Natural Area of Loire-Anjou-Touraine.

This medieval castle was built at the beginning of the 15th Century. The Laigneau family started renovating it 25 years ago. It is listed as a Heritage Building. The Renaissance stables were added around 1560 and are also listed. The contemporary gardens have been awarded the Remarkable Gardens distinction since 2003. The rose collection (718 varieties) is listed by the Conservatory of Fragrant Roses (French CCVS), and the vegetable gardens also hosts many species from the Collection of Heritage Vegetables of the Centre Region.

Le Rivau draws its identity and originality from the owner's efforts to make it a child of the mind, with a creative element that takes its inspiration from the interplay between past and present, between antique artwork and pieces by contemporary artists.

This dialogue between universal literary and legendary themes and contemporary creations continues in the gardens. As you discover one enchanted garden after another, original pieces of modern artwork, like magical objects in a fairy-tale, will surprise you and turn your visit into a fantastical experience.

The video projections on the vaulted walls of the Renaissance stables bring back to life the rich equestrian past of Le Rivau, and delight the eyes with their animated medieval imagery.

Château du Rivau
Rue du Château
37120 Lémeré
www.chateaudurivau.com

