

## TRAVAUX RECENTS

Depuis 1997 je réalise des installations en vue de créer des liens inhabituels entre différents objets du quotidien, des installations qui créent des situations où des gens travaillent ensemble, des installations qui génèrent des échanges et des rencontres.

Mettant en place des associations inusitées, ces installations cherchent à solliciter notre imaginaire et notre faculté d'adaptation.

Elles peuvent être perçues comme des métaphores sur notre vie en société.

Ces installations sont composées d'un fouillis de matériaux que je structure et connecte entre eux, d'objets usuels que je détourne et modifie et d'objets que je réalise. Je délimite une sorte de scène de théâtre, c'est mon espace de jeu avec toute cette matière, le lieu où le regard va se concentrer.

Ces installations ont une thématique principale : le sentiment de l'altérité et son prolongement dans le collectif. Elles ont une intention première : mettre en lumière ce sentiment d'altérité. Elles ont un mode opératoire dominant : faire l'expérience subjective de cette altérité, expérience proposée collectivement dans certaines installations.

L'attention du public peut être sollicitée à travers différentes actions qui lui sont proposées au sein de l'installation telles tendre l'oreille, goûter des aliments, se poser au milieu de l'installation, jouer avec les représentations, être sur scène.

Ces installations ont une forme et des dimensions qui peuvent varier selon l'espace d'exposition. Ces légères transformations font partie de mon travail de création. J'aime être tout le temps en recherche. Je me sens bien quand je suis surprise par mon travail.

A chaque nouvelle proposition d'exposition, je crée une nouvelle installation qui utilise des matériaux en parti différents d'une proposition à l'autre.

## Evénements culinaires

J'ai commencé en 2004 à faire de la céramique. Je me suis concentrée sur un objet ordinaire : le chaudron. Je l'ai traité comme un objet sculptural, porteur d'imaginaire. J'ai d'abord fait des pièces uniques modelées en faïence. J'ai proposé à des cuisiniers de travailler avec mes sculptures. Pour ce faire, j'ai mis en place un dispositif qui permet de cuisiner et j'ai invité des chefs cuisiniers à réaliser une performance culinaire dans mes sculptures en présence d'un public dans une ambiance jouissive et conviviale, génératrice de liens et d'échanges.

Au fil des événements et des années, j'ai ajouté à ce travail de faïence des sculptures en acier brut que j'installe dans un dispositif similaire aux faïences.

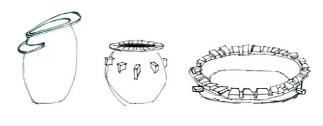
Depuis 2005, j'ai sollicité une quinzaine de chefs cuisiniers avec lesquels j'ai réalisé onze événements culinaires.

Les cuisiniers : Patrick Bertron ; Jérôme Brochot ; Roland Chanliaud ; Jean-Michel Couron ; Patrick Gauthier ; Jean-Pierre Gillot ; Marc Meneau ; Eric Meunier ; Francis Salamolard ; David Zuddas ; Les Toques d'Auvergne.

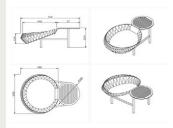




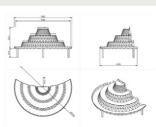




croquis de pièces réalisées en faïence alimentaire









croquis préparatoires pour la réalisation de deux sculptures en acier brut, images des deux pièces réalisées



vue d'ensemble, trois sculptures au sol dans l'atelier de haut en bas :  $68 \times 40 \times 34$  cm ;  $220 \times 220 \times 34$  cm ;  $160 \times 106 \times 34$  cm

Evénement culinaire dans trois sculptures en acier brut à Saint-Pantaléon, en Bourgogne, en août 2015 avec le cuisinier Eric Meunier.

Cet événement s'est déroulé dans les jardins partagés Noisettes et Tournesols qui ont fourni les légumes, les herbes et les épices utilisés pour cuisiner .

Les habitants du quartier, les curieux, les amis, les enfants, tout le monde pouvait venir cuisiner dans l'après-midi.

Un repas de légumes et d'épices était prêt en fin de journée.





















différents événements culinaires avec des pièces en acier brut et avec différents chefs cuisiniers



















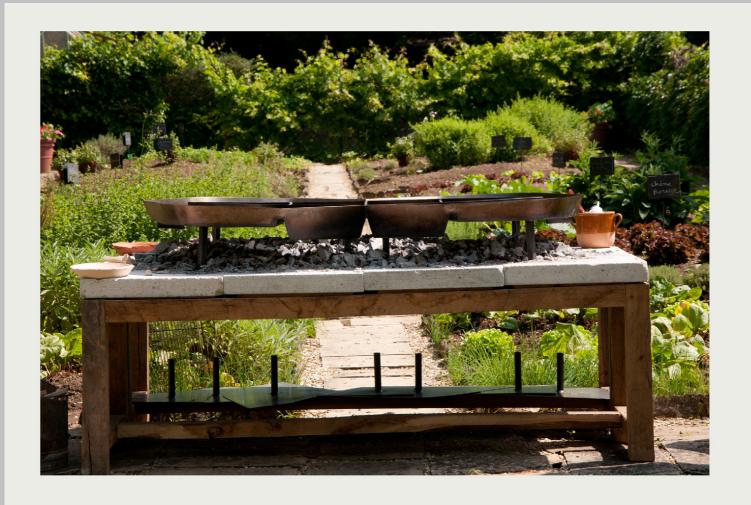
















événement culinaire au musée Bibracte en 2007 dans des sculptures en faïence avec sept chefs cuisiniers















