

PORTFOLIO



Clélia Berthier est née le 6 mai 1991 à Vitré (35). Après un Master en arts plastiques à l'Université Rennes 2 en 2017, elle intègre l'École des Beaux-Arts de Nantes, dont elle est diplômée d'un DNSEP en 2019.

Son travail de sculpture s'inscrit dans une exploration du « moment de forme » : les œuvres prennent vie par leur activation. Elles disparaissent parfois, pour s'achever inévitablement dans la digestion. Clélia Berthier nous montre notre intimité.

Elle rejoint les Ateliers Bonus en juillet 2021, reçoit le Prix des arts visuels de la Ville de Nantes en 2023, bénéficie d'une résidence au Centre d'art et de diffusion Clark à Montréal en 2024 et est invitée par Bertrand Godot pour sa première exposition personnelle au centre d'art Contemporain Le Carré à Château-Gontier en septembre 2025.

Le travail de Clélia Berthier est avant tout une histoire de cuisine. Non pas celle à la recherche du goût, mais celle d'une cuisine de la forme qui expérimente et explore les changements d'état et la polymorphie des matières. Pâte à pain ou de riz, beurre, huile, maïs, boyau, brique, métal, bois ou mousse polyuréthane sont tantôt cuits, frits, brûlés, gavés, les uns dans les autres, les uns avec les autres. La technique, le geste, l'ustensile, la vaisselle et l'ingrédient, tous logés à la même enseigne, se rencontrent et se transforment pour former ensemble des formes sculpturales volontairement hasardeuses, débordantes, et pour la plupart comestibles et périssables. Clélia Berthier aime quand les choses lui échappent, et ne se conforment pas. Ses œuvres sont des recettes à provoquer l'inattendu, le débordement et le partage, un coup de dés – scrupuleusement choisis – qu'elle lance pour ensuite enfile sa casquette de laborantine attentive. Ses matières, choisies pour leur caractère intrinsèque, sont ainsi laissées librement s'expandre et s'exprimer dans toute leur potentialité.

Ça gonfle, ça surgit, ça déborde, ça coule, ça dégouline, ça huile, ça glisse, c'est mou, c'est gras, ça colle, ça hésite entre le gourmand et le dégoûtant. Ça flirte avec le trop ! Mais surtout, ça s'infiltré. Car Clélia nous invite aussi à rencontrer ses matières par l'ingestion.

Elle nous propose de prendre part au processus, de faire pénétrer ses œuvres en nous, de les laisser poursuivre leur métamorphose, tout le long de nos systèmes digestifs, à travers chacun de nos organes, où elles fermentent, se décomposent, en même temps qu'elles nous imbibent, nous nourrissent et nous transforment. Clélia Berthier s'intéresse ainsi aux cycles, du plus trivial : celui de la digestion, au plus existentiel : celui du vivant, et à leurs liens. Chacune de ses sculptures est d'ailleurs vouée à disparaître pendant ou peu après son exposition, à se recycler et à être réabsorbée par d'autres êtres, matières ou systèmes. Clélia Berthier travaille donc à l'acceptation de ces cycles, mais aussi à l'acceptation de notre propre matérialité. Vivre, c'est aussi être un corps mammifère, une succession de tuyaux, de boyaux et d'organes peu ragoûtants, maintenus et masqués ensemble derrière une peau plus ou moins tendue et imparfaite. Les œuvres de Clélia Berthier sont donc une ode à nos corps, à la chair, à la matière débordante et aux canons défailants. Une invitation au lâcher-prise où l'artiste nous demande de laisser tomber nos barrières, de faire fi de nos conventions, de nous débarrasser de nos codes – de l'art ou de la table, de laisser au placard nos manières, et même nos couverts, pour plonger à pleines dents et à pleines paumes dans l'œuvre et festoyer joyeusement ensemble autour d'elle.

Alexandra Goullier Lhomme pour
Histoires de rien, tempête de tout, 2025

Clélia Berthier
06/05/1991

membre du collectif
Belle De Nuit

résidente à Collectif BONUS -
Les ateliers d'artistes de la
ville de Nantes

7 rue du 3e dragons
44000 NANTES

06 11 53 50 81
berthierclelia@gmail.com

cleliaberthier.com
[@cleliaberthier](mailto:berthierclelia@gmail.com)

N° de siret :
894 881 440 00016

N° sécurité social :
2 91 05 35 360 238 28

Expositions collectives et personnelles (sélection)

À venir : Exposition personnelle, AXÉNÉO 7, Gatineau en partenariat avec le centre d'art CLARK, Montréal (Canada)

Exposition collective, Languille, Grenoble

2026 : **Toutes choses au monde**, une exposition imaginée par les étudiant.es de l'école des Beaux-Arts de Nantes et coordonnée par Béatrice Méline

2025 : Exposition personnelle, **Beurre dur, cœur tendre**, Le 4Bis, Centre d'art contemporain, Le Carré, Château-Gontier, sur une invitation de Bertrand Godot, avec le soutien de la Drac Pays de la Loire

Histoires de rien, tempête de tout, exposition du prix des arts visuels de la ville de Nantes avec Meg Boury, Margaux Moellic et Igor Porte, commissariat : Alexandra Goullier Lhomme, L'Atelier, Nantes

Coach C3, Groupe shwo, C3-studios, Rotterdam, Pays-bas.
Commissaires : Guillaume Krick, Wilfried Nail, Romain Rambaud

2024 : **Le Repas**, Le Virage, Quimper, dans le cadre du Frac Bretagne en région, sur une invitation de Camille Girard et Paul Brunet

Sweet Spot, exposition du prix des arts visuels de Nantes,
Le Grand 8, espace d'exposition du collectif Bonus

2023 : Installation, **Pain surprise**, soirée inaugurale du WAVE, biennale des arts visuels de Nantes

2022 : **Chubby Club**, exposition personnelle, Grand 8, Bonus, Nantes, avec le soutien de la région Pays de la Loire

Par les soirs bleus d'été, Atelier La Mezz, avec le collectif Belle de Nuit en résonance de la Biennale d'art contemporain de Lyon, Pierre-Bénite

Du pain, des jeux, une invitation de Capsule Galerie,
Ateliers du Vent, Rennes, avec le Collectif Belle De Nuit

Festival TOPOS, une invitation du collectif Cella, Saint-Denis

Il faut que tu revoies ta copie, une invitation de Michaëla Sanson Braun, avec les œuvres de la collection du Frac des Pays de la Loire, Atelier Legault, Ombree d'Anjou, un projet soutenu par le Frac Pays de La Loire

2021 : **Transitoire : point d'équilibre**, une invitation de Anouk Chardot et Fanny Gicquel, Ateliers de la Ville en Bois, Nantes

Outdoor is Indoor, Zoo galerie, Nantes

Cueillir les songes, les yeux ouverts, Le Mat, centre d'art du pays d'Ancenis, Montrelais, Collectif Belle De Nuit

Ici les roses ne fanent pas, Art au Centre, Liège, Belgique, avec Le Collectif Belle De Nuit

2020 : **EX.PDF. Exposer les écritures exposées**, Le mur du fonds, FRAC Bretagne

2019 : **Felicità**, exposition des félicités des beaux-arts de Paris et Nantes 2019, Palais des Beaux-Arts, Paris

Performances

16 nov 2025 : **Butterfly large yellow**, avec Meg Boury au Carré à Chateau-Gontier pour l'exposition Beurre dur, cœur tendre

30 août 2025 : **Butterfly large yellow**, avec Meg Boury à l'Atelier, pour l'exposition du prix des arts visuels de la ville de Nantes

5 juin 2025 : **Our bread and butter**, performance culinaire avec Michaela Sanson Braun, Nocturne au Musée d'arts de Nantes

23 mai 2025 : **Hot dog**, performance culinaire, Scroll Galerie, Nantes

12 oct 2024 : **Produit rien**, performance culinaire, Centre d'art et de diffusion CLARK, Montréal

Prix

2023 : Prix des arts visuels de la ville de Nantes

Résidences

À venir : Résidence croisée, Le Lieu Unique, Nantes et AXÉNÉO7, Gatineau, Canada

Résidence de création, Le Carré, Château-Gontier

Août-Octobre

2024 : Résidence de recherche au Centre d'art et de diffusion CLARK, Montréal, dans le cadre d'un partenariat avec les ateliers Bonus

Mars-Avril

2022 : Factatory - Galerie Tator, lieu de diffusion d'art contemporain, Lyon, avec Le collectif Belle De Nuit

Juillet

2016 : Kuldiga Artists'Residence, Lettonie

Publications

2025 : www.zerodeux.fr, *r e v i e w s*, Clélia Berthier, par Philippe Szechter

www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts, "Beurre dur, coeur tendre" une expo utilise le pain comme matière à sculpter (et à déguster), par Julien Baldacchino

2024 : *303, art contemporain et artisanat ; Les collaborations fertiles, N°182, p.34 Cuisine, saveurs, cultures et terroirs. Quand designers, artisans et artistes repensent nos tables et nos mets*, par Vanina Andréani, responsable du pôle Exposition-Collection au Frac des Pays de la Loire

Art & Essai 2014-2020, p.116 - p.119, Université Rennes 2 Éditions Présent Composé et diffusé par les Presses du réel.

Extension numérique de l'exposition *Cueillir les songes, les yeux ouverts*, sur le site internet du Mat, centre d'art du pays d'Ancenis, projet soutenu par la Drac Pays de la Loire

2020 : Entretien avec la Critique d'art et Chercheuse Adélie Leguen. Visible sur le site de artistesmanifestes.fr

Podcast : série Portraits d'artistes, par Capsule galerie, Rennes

2019 : Entretien avec Élisabeth Rigoulet pour le catalogue de l'exposition *Felicità*, Beaux-Arts de Paris édition

Formation

2017- 2019 : **DNSEP** (Diplôme national supérieur d'expression plastique), avec les félicitations du jury, École des beaux-arts de Nantes Saint-Nazaire

2013 - 2017 : **Licence et Master Arts plastiques** à l'Université Rennes 2



Crédit photo : Marc Domage

Vue de l'exposition **Beurre dur, coeur tendre**, Le Carré, Château-Gontier avec : Michel Blazy, Meg Boury, Fanny Gicquel, Louise Johansson Waite, Léo Moisy, Anna Paul, Michaela Sanson Braun et Darta Sidere.

À droite : premier plan : **Langues de bois**, 2025, pelles à pain en sapin avec beurrier intégré et pain brioché. Second plan : Trois beurriers en pain, beurre au miel et citron, beurre fumé, beurre aux noix et six exemplaires de **Magic Finger**, couteau à beurre en forme de doigt en inox.



Crédit photo : Marc Domage



Crédit photo : Marc Damage

Premier plan : **Pot**, 2025, deux pichets en inox, dont l'un est doté d'un double bec verseur. Des doigts sont gravés sur la base des pichets. En arrière-plan : de la pâte à pain réalisée sur place, laissée en attente d'être façonnée par le public puis cuite in situ. Au mur, des tabliers de boulanger, munis de maniques intégrées, pensés comme des éléments à activer au sein de l'exposition.

À droite : Détail de l'exposition **Beurre dur, cœur tendre**, 2025, Le Carré, centre d'art contemporain, Chateau-Gontier. Plaques de cuisson intégrées au plan de travail en inox. Briques alvéolées débordées par de la pâte à pain



Crédit photo : Marc Damage



Crédit photo : Marc Damage



Crédit photo : Marc Damage



Vue de l'exposition *Beurre dur, coeur tendre*, Le Carré, Château-Gontier avec : Michel Blazy, Meg Boury, Fanny Gicquel, Louise Johansson Waite, Léo Moisy, Anna Paul, Michaela Sanson Braun et Darta Sidere.



Crédit photo : Grégory Valton

Feu doux, 2025, Sculpture distributeur ambulant de maïs à pop com.
Inox, acier, plaque polycarbonate, 75 kg de maïs à pop com.

410 x 150 x 50 cm,

Imaginé sur roue, ce distributeur de maïs en inox et plastique est gravé de la représentation de mes doigts. Cette auge sert de stockage au maïs dans cette installation pensée en trois temps.

Vues de l'exposition **Histoires de rien, tempête de tout**, prix des arts visuels de la ville de Nantes, commissariat Alexandra Goullier Lhomme



Crédit photo : Grégory Valton



Crédit photo : Grégory Valton



Crédit photo : Grégory Valton

Feu doux, 2025, installation, performance durée : 2h30.

6 tabliers en coton, 3 épousettes en coton et acier, 6 couteaux à beurre en inox, 3 briquets, 9 pots en inox, 9 bougies en cire d'abeille, beurre.

Dans cette installation, un radiateur dont la vocation première est de chauffer, devient un objet réinventé, décalé de son usage conventionnel pour devenir une cuisinière à la bougie, utilisée pour la préparation de pop corn. Un.e performeur·euse· en tablier est chargé·e de la cuisson, tandis que l'autre s'occupe de récupérer le pop corn au vol à l'aide d'une épousette-manique aux dimensions disproportionnées.

Le maïs est d'abord prélevé dans une auge qui sert de stockage par l'un·e des performeur·euse·s, puis, une fois le pop corn prêt, celui-ci est versé dans un chariot distributeur de pop corn.

Vues de l'exposition **Histoires de rien, tempête de tout**, prix des arts visuels de la ville de Nantes, commissariat Alexandra Goullier Lhomme



Crédit photo : Grégory Valton

Feu doux, 2025, Sculpture distributeur ambulant de maïs à pop corn.
Inox, acier, roues, pop corn.

288 x 20 x 148 cm

Imaginé sur roues, ce distributeur de pop corn est orné de la gravure de mes doigts.
Une réserve de sucre est installée au-dessus du compartiment à pop corn.
Les vibrations sucent le pop corn au fil des déplacements.

Vues de l'exposition **Histoires de rien, tempête de tout**, prix des arts visuels de la ville de Nantes, commissariat Alexandra Goullier Lhomme



Crédit photo : Grégory Valton



Crédit photo : Mathilda S. Gustau

Butterfly Large Yellow, 2025, 12min, performance en duo avec Meg Boury

Butterfly Large Yellow est une variété de maïs cultivée pour être consommée éclatée sous forme de pop corn. Dans cette performance, je deviens tour à tour agricultrice, cuisinière et serveuse pour proposer au public de déguster ce mets interprété par Meg Boury. L'épi de maïs est alors effeuillé avec malice avant de passer à la casserole. À la bougie ou sur la braise, à chaque exposition son mode de cuisson, mais la métamorphose s'opère toujours : le maïs éclate. Alors la chaleur monte et pour me protéger, j'enfile ma manique, assaisonne le pop corn encore chaud avant de l'offrir au public.

Vues du finissage de l'exposition **Histoires de rien, tempête de tout**, prix des arts visuels de la ville de Nantes, commissariat Alexandra Goullier Lhomme



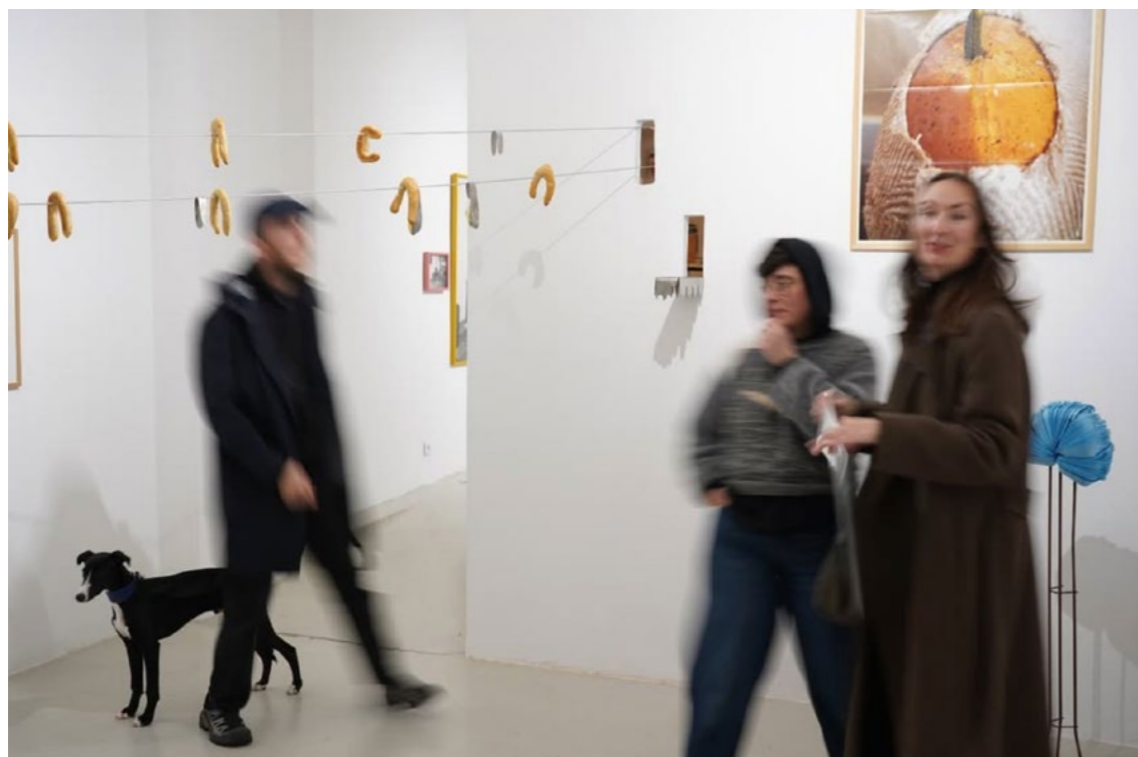
Crédit photo : Mathilda S. Gustau



180°C, 2024, machine à pop corn.
Inox, bougie en cire d'abeille, maïs à éclater

Il faudra atteindre 180 degrés pour que l'humidité présente dans le grain de maïs s'évapore et laisse voir sa furtive explosion.

Vues de l'exposition **Sweet spot**, Grand 8, Nantes, première restitution du prix des arts visuels de la ville de Nantes.



Premier service, 2024, pain, beurre, poulie et câble en inox

Des petits pains et des couteaux enduits de beurre sont envoyés depuis la cuisine sur un câble tendu entre deux poulies. Les poulies sont à l'image de mes mains et les couteaux à l'image de mes doigts.

La Grande Saucisse, 2024, saucisse de châtaignes et oignons de 2m de long, boyaux en amidon de maïs, inox

La saucisse est présentée sur un plateau gravé de la représentation de mes doigts. Ce dernier fait office de passe-plat et permet son service depuis la cuisine. La saucisse est grillée sur un objet singulier : **Le solitaire**, 2015, un barbecue pour une saucisse imaginé par le collectif Planète Copains.

Vues de l'exposition **Le repas** présentée en octobre 2024 dans le cadre du projet du Frac Bretagne en résidence.

Le virage invite Clélia Berthier et lui propose de réfléchir à des œuvres qui se partagent et se dégustent au cœur d'une exposition. Les œuvres de Clélia Berthier sont installées aux côtés de celles de la collection du Frac Bretagne dont :

-**BOP 12 - Fruits & clic-clac**, Babeth Rambault, 2015, affiche quadrichromie recto sur couché brillant 1 face 120 g. Lendroit éditions

-**sans titre**, Anita Molinero, 2012, polystyrène, fer à béton





Vue de la kitchenette qui me permettait d'envoyer le pain, le beurre et de dérouler la saucisse végétale du dispositif **Premier Service**, dans l'exposition **Le Repas**, au Virage à Quimper.



Crédit photo : Marine Bréhin



Crédit photo : Marine Bréhin

Hot dog, 2025, barbecue sur 3 étages

120 x 20 x 170 cm

Dans mes installations les matières se rencontrent, se lovent, débordent... et se mangent. Le 23 mai dernier fut torride : autour d'un barbecue, j'invitais le public à découvrir ou redécouvrir l'exposition **Porno Painting** de Michaela Sanson Braun à la Scroll Galerie. Pour l'occasion, c'est le hot dog, icône populaire à la forme évocatrice, qui est devenu l'objet d'une nouvelle expérimentation culinaire. Un moment à partager, entre bouche, main, feu et clin d'œil appuyé.



Crédit photo : Marine Bréhin

Hot dog, 2025, barre en inox, pain à hot dog

240 x 20 x 20 cm

Hot Dog est une performance culinaire qui aborde avec humour l'exposition sulfureuse de Michaela Sanson Braun, **Porno Painting**. Ici, une barre de pole dance est détournée et devient un distributeur de pain à hot-dog.





Crédit photo : Léo Moisy

Vue de la performance *Hot dog*, Scroll galerie, Nantes, 23 mai 2025



Juste un doigt, 2024, sculpture distributeur de brioche pour poignée de porte et sa mousse de beurre. Inox, collier de serrage, brioche, mousse de beurre

Juste un doigt est un clin d'œil au livre **most touched** de Barbara Glasner. Elle y répertorie une collection de mille poignées de porte, des plus sobres aux plus extravagantes. La poignée voit défiler bon nombre de mains. Ici, j'en modifie l'usage avec une sculpture en inox reprenant une version très allongée de mon index. La poignée devient un distributeur de brioche accompagné de sa mousse de beurre.

Vues de l'exposition **Sweet spot**, Grand 8, Nantes, première restitution du prix des arts visuels de la ville de Nantes.



Crédit photo : Alexis Bernard

Le ventre, 2024, 80 kg d'argile, paille, bois, structure de brouette

Four à bagel en argile et paille conçu sur un dôme en bois et monté sur une structure de brouette. J'ai bénéficié de l'enseignement de Jean Laberge lors de mes deux mois de résidence au centre d'art et de diffusion CLARK à Montréal pour apprendre cette fameuse technique du four en argile, dont la structure en bois brûle au premier allumage. Ce four a été activé lors d'une soirée dans le jardin de la galerie « Produit Rien », le jeudi 10 octobre 2024. Le nom de ce lieu ironise avec le destin de mon four redevenu brouette dès le lendemain et donnée sur Marketplace.

Ce projet s'inscrit également dans un dialogue avec l'institution montréalaise Bagel St-Viateur, située à proximité de mon atelier pendant ma résidence. Ces voisins emblématiques sont les derniers à cuire leurs bagels au feu de bois à Montréal. Ils m'ont généreusement fourni en pâte le jour de l'événement, intrigués et amusés par la modestie de mon installation, eux qui écoulent des milliers de bagels quotidiennement.

Étant de passage, cette notion m'a accompagnée tout au long de ma résidence. J'ai donc pensé à travers une économie de matière et d'échelle. Je ne voulais pas figer ma présence ; j'aimais l'idée qu'il ne reste qu'un souvenir de ce moment de partage. Une partie du matériel est retournée à sa fonction initiale, une autre a été mangée, et une petite partie, suffisamment compacte pour tenir dans ma valise, est rentrée avec moi comme une relique de cette expérience.



Crédit photo : Alexis Bernard



Crédit photo : Alexis Bernard

Table haute pour gourmand·es impatient·es, 2024, Cette table a été conçue pour réduire la distance entre le moment où l'on saisit la nourriture et celui où on la déguste. Elle permet de garnir des bagels avec du beurre et de la confiture. Les pieds sculptés en forme de bourrelets évoquent la rondeur du bagel.

Cette table, réalisée lors de ma résidence au Centre d'art et de diffusion CLARK à Montréal, accompagnait le four à bagel. Il en va de même pour le distributeur de sirop d'érable ci-dessous.



Crédit photo : Alexis Bernard

Mains de sève, 2024, acier inoxydable gravé, orné de la représentation de mes doigts. La forme de ce distributeur goutte-à-goutte s'inspire à la fois des systèmes d'extraction du sirop d'érable et des gouttières que l'on retrouve sur les immeubles montréalais.





Club-sandwich, 2024,
pain, mousse polyuréthane expansée, chaîne métallique

Club-sandwich est une série de sculptures où le pain se voit débordé par de la mousse polyuréthane teintée. Je m'intéresse aux matériaux polymorphes, ceux qui ont cette capacité à mouvoir, à s'expanser, à nous échapper. Ici, la forme en pain est empruntée à la fougasse. Cette dernière est considérée comme le pain de l'expérimentation chez les boulangers, car il est le premier à passer au four pour en vérifier la bonne température. Cette image correspond à ma façon d'envisager la sculpture.

Dans le cadre de l'exposition **Sweet Spot**, au Grand 8, des plantes de Igor Porte sont invitées à proliférer dans ces sandwiches.





Pain surprise, série de sculptures, 2023, pain, huile d'olive, bois et métal

Dimension variable

La sculpture se métamorphose sous les crocs des invités. Cette sculpture en forme d'auge, accueille une huile d'olive infusée à l'ail. Contenu et contenant sont à manger.

Vues de l'inauguration du WAVE, biennale des arts visuels de la ville de Nantes en octobre 2023





Pain surprise, série de sculptures, 2023, pain, beurre-thym-ail, bois et métal

Dimension variable

La sculpture se métamorphose sous les crocs des invités. Une motte de beurre sert à dissoudre la sculpture en pain qui la soutient. Des couteaux métalliques reprennent la forme de mes doigts afin de tartiner le beurre sur le pain.

Vues de l'inauguration du WAVE, biennale des arts visuels de la ville de Nantes en octobre 2023



Pain surprise, série de sculptures, 2023, pain, houmous, bois et métal

Dimension variable

La sculpture se métamorphose sous les crocs des invité.es. Cette sculpture en forme d'auge, accueille un houmous. Contenu et contenant sont à manger.

Vues de l'inauguration du WAVE, biennale des arts visuels de la ville de Nantes





Vue de l'exposition **Chubby club**, novembre 2022, Atelier 8, Nantes. Projet soutenu par la DRAC Pays de la Loire.



Vue de l'exposition **Chubby club**, 2022, Atelier 8, Nantes.
Shot is the fruit, Hot is the pulp, 2022, Alban Turquois, filtre d'amour servi dans des coques d'oranges séchées ; **Le Blop Blop**, 2022, Clélia Berthier, un tablier/ nappe en silicone accompagne le service du cocktail ; **Tempura 2**, Loona Sire & Clélia Berthier, 2022, une photo de Loona est trempée dans une pâte de riz puis frite.



Vue de l'exposition **Chubby club**, 2022, Atelier 8, Nantes.
 Au premier plan : **La grosse cuillère**, 2021, Clovis Deschamp Prince, 30x15cm, grès noir émaillé, beurre ; **Pillow**, 2022, Clélia Berthier, dimension variable, sculpture comestible en pain. Au second plan : **boys, boys, boys**, 2022, Clélia Berthier, 200x96cm, mur de briques et pain, **Trophy**, 2022, Michaela Sanson-Braun, 10x10x5cm, socle de trophée pris entre deux tranches de pain de mie.



« L'exposition **Chubby club** est pensée par l'artiste et commissaire d'exposition Clélia Berthier qui fait de la nourriture et de l'organique ses médiums de prédilection. Chubby signifie potelé, joufflu. Des qualificatifs qui caractérisent les formes rondes et pleines des œuvres qu'elle présente à l'Atelier 8. Particulièrement inspirée par les thèmes du repas, de la digestion et de l'estomac, Clélia Berthier a rassemblé quelques unes de ses pièces en dialogue avec celles de Pierre Boggio, Marine Brosseau, Clovis Deschamps Prince, Planète Copains, Michaela Sanson-Braun, Dārta Sidere, Loona Sire et Alban Turquois pour un grand festin hybride. «...»
Finalement, tous ces moments de forme, de partage et de rencontres entre les matières, le public et la nourriture, sont les prétextes à cette fabuleuse chose de la vie : manger. »

Extrait du texte de Adélie Le Guen.



Les Dodus, série de sculptures, 2022, du pain déborde de briques en terre cuite

22 x 10,5 x 5 cm

À gauche : vue de l'exposition **Il faut que tu revoies ta copie**, une invitation de Michaëla Sanson-Braun, avec les œuvres de la collection du Frac des Pays de la Loire, à L'Atelier Legault, Pouancé (49)



Gargantua es-tu là ?, 2023, papier mâché, plâtre,
suspensions en chaîne et cire d'abeille, coquilles d'oeufs

120cm de long

Vue de l'exposition *MIMOSA*, à la galerie RDV, Nantes. Sculpture activée lors du vernissage. Exposition avec le collectif Belle de Nuit.

Ma main dans tes cheveux, j'y passerai bien la nuit, 2023, 3kg de pain, grillage, chaîne enduite de cire d'abeille

120cm de long

Cette sculpture accompagne le coquetier pour 24 œufs **Gargantua, es-tu là ?**. Des mouillettes en pain sont conçues pour être déchirées et enduites de mousse d'œuf mimosa, présentée dans le coquetier.

Vue de l'exposition **MIMOSA**, à la galerie RDV, Nantes. Sculpture activée lors du vernissage. Exposition avec le collectif Belle de Nuit.





« Cette vitrine elle-même se métaphore en organe corporel ? Quant au spectateur ne deviendrait-il pas médecin, invité, en face de cette ouverture transparente, à établir un diagnostic d'après ses observations les plus minutieuses ?
A moins qu'une vision poétique de l'œuvre de Clélia Berthier nous entraîne dans des rêveries gargantuesques ou des cauchemars barbiesques. »

Extrait du texte de Philippe Szechter pour Zoo galerie

La danse du ventre, juillet-août 2021, Laine de verre rose, colliers de serrage doubles en acier, pain.

Dimension variable

Un long pâton est comprimé par des colliers de fixation en acier double. Passé au four, le pain gonfle sous la contrainte des corps étrangers. Vue de l'exposition vitrine **Outdoor is Indoor**, Zoo galerie, Nantes

Textes et articles de presse (sélection)



Clélia Berthier

Beurre dur, Cœur tendre

Le Carré, Centre d'art contemporain d'intérêt national,
Château-Gontier, France
20.09.2025 – 16.11.2025

par Philippe Szechter pour la revue 02

Quel rapport peut-il bien y avoir entre le beurre, cette matière grasse comestible, et l'art ? La réponse à cette question pourrait bien se trouver dans le titre de l'exposition ***Beurre dur, Cœur tendre*** de la jeune artiste Clélia Berthier. Ce titre, qui se lit comme une contrepèterie amusante, évoque à n'en pas douter la relation intime que tout matériau entretient avec le sensible. Mais une autre interprétation se révèle possible en se penchant sur la définition de cœur tendre »¹ qui, pour tout-e cruciverbiste chevronné-e, se résout en trois lettres : « mie ». Ainsi se forme, avec cette association du pain et du beurre, un couple anartistique à la nature instable qui annonce un projet mettant en scène un partage gustatif et nourricier avec le public.

Pour son exposition, l'artiste a imaginé un dispositif architectural participatif. L'îlot central, qui occupe le centre de la salle d'exposition, s'apparente à un laboratoire culinaire. Tel un décor de pizzeria, il est constitué d'une façade en briques creuses aux boursoufflures, créées par la cuisson dans le four familial, de la pâte à pain incorporée par l'artiste dans les trous des briques. L'agencement de ces modules en fonction de la couleur de la croûte de pain, allant de la plus doré à la plus brûlée, constitue un pan coloré au dégradé élégant. En contraste, de l'autre côté de ce mur factice, nous découvrons un plan de travail en inox avec deux plaques de cuisson à induction qui seront utilisées, entre autres, par des groupes scolaires invités à fabriquer du pain et le cuire. Sont également disposés des ustensiles de cuisine créés par l'artiste : couteaux gravés en forme de doigts, pichets, culs de poule, mais aussi des sculptures en pain fourrées de beurre aromatisé. Exhibées en majesté, plantées verticalement à l'une des extrémités du plateau, deux formes sculpturales en bois brut filiformes taillées par l'artiste se terminent par une spatule évidée partiellement carbonisée. Clélia Berthier les détourne de leur fonction de pelles à défourner pour cuire la pâte à pain qu'elle y a insérée. Sortis du four, les pains qui ont pris des formes aléatoires pourront être extraits des pelles, puis beurrés et dégustés par les spectateur·rices.

Cette invitation à la consommation de l'œuvre qui renforce la communion avec le public nous rappelle la performance plus subversive et blasphématoire ***Messe pour un corps*** de Michel Journiac², mais aussi l'Eat Art initié par Daniel Spoerri et, plus récemment, les Pad Thai de Rirkrit Tiravanija³. Cependant si la générosité et la communion participent bien de l'œuvre de Clélia Berthier, il serait réducteur de résumer son exposition à cet aspect. Certains matériaux viennent perturber la joie que nous ressentons liées à l'odeur du pain qui se diffuse dans l'espace. L'intégration dans les cimaises et les rails métalliques d'une matière rose, qui évoque celle de la barbe à papa mais s'avère être de la laine de roche, provoque une sensation de répulsion voire de dégoût. Difficile de ne pas penser qu'un jeu pervers visuel et tactile imprègne alors l'installation de l'artiste tout en la colorant d'un humour décalé.

Par ailleurs, l'artiste brouille malicieusement la notion d'exposition personnelle. En intégrant dans son laboratoire, comme l'avait fait Kurt Schwitters dans son Merzbau, des œuvres d'autres artistes⁴ en hommage à leur amitié : une robe de Meg Boury et ses bottes vertes à talons hauts mis en scène sur un socle de briques « panetières » ; un tableautin de nature morte de Michaela Sanson Braun ; ou encore une sculpture molle surréaliste réalisée par Fanny Gicquel. C'est certainement l'œuvre de Michel Blazy, constituée de macaronis plantés dans des betteraves se désagrégant lentement par pourrissement, qui entre le plus en résonance avec les préoccupations de Clélia Berthier. En s'intéressant à l'aléatoire, à la qualité sculpturale des matériaux soumis au hasard de leur transmutation, aux matières organiques qui peuvent s'ingérer ou disparaître par l'action du feu ou de l'oxydation, l'artiste remet, en effet, manifestement en

cause la pérennité de ses créations. Comme un geste de défiance à l'égard d'une certaine esthétique bourgeoise et du commerce des œuvres d'art.

L'appétit de travail de l'artiste ne s'arrête pas là, car vient se glisser dans cette exposition un autre pendant à son activité artistique. Au finissage, elle réactive son exposition ***Beurre dur, Cœur tendre*** par une performance surprenante en compagnie de son amie artiste Meg Boury. La sculpture-vêtement représentant une poupée de maïs a quitté son socle pour être enfilée par Meg alors que Clélia a revêtu une combinaison de travail agricole unisexe rose confectionnée par sa coéquipière. Depuis la cour de l'ancien cloître du Carré, le couple entraîne à sa suite le public dans une procession pour assister à l'effeuillage érotisé de la robe puis à la cuisson de pop-corn rapidement englouti par les convives. Ce qui compte aussi, outre l'aspect burlesque de cette performance joyeuse, c'est la portée écologiste de l'œuvre de Clélia Berthier qui rejoint les préoccupations de l'économie des circuits courts. Les maïs proviennent d'un champ mis en culture par l'artiste elle-même. Ainsi se dessine le portrait d'une artiste aux multiples talents : architecte d'intérieur, boulangère, menuisière, artisane briquetière, serrurière-métallifère, agricultrice, actrice. Portrait d'une artiste, issue du milieu rural influençant sa création, qui remet en cause la division du travail et valorise artistiquement l'idée de collaboration, d'entraide et de partage. Clélia Berthier se révèle aussi une artiste solidaire en distribuant lors de sa performance un tract co-signé⁵ dénonçant, suite aux coupes dans le budget de la culture par la présidente de la Région des Pays de la Loire, le licenciement économique de Bertrand Godot, le directeur du Centre d'art contemporain. Lui qui a soutenu depuis plus de 35 ans tant d'artistes régionaux et a rendu possible cette dernière exposition ***Beurre dur, Cœur tendre*** si festive.

1. La solution en trois lettres de la définition « Cœur tendre » présente dans le jeu des mots fléchés ; n'est autre que MIE puisque « tendre » se dit du pain nouvellement cuit.
2. François Pluchart, Pop art & Cie : 1960-1970, Éditions Martin-Malburet, Paris, 1971, p 214.
3. Rirkrit Tiravanija réalise en 1990 Sans titre (Pad Thai) où tous les deux ou trois jours l'artiste élabore un repas thaïlandais qu'il offre gracieusement aux visiteurs. Le choix de matériaux alimentaires par les artistes n'est pas nouveau, de Duchamp avec sa Sculpture-morte en masepain en passant par Beuys avec Unschlitt et ses vingt tonnes de graisse de suif ou César avec Tête de pain (Autoportrait).
4. Michel Blazy, Meg Boury, Fanny Gicquel, Louise Johansson Waite, Léo Moisy, Anna Paul, Michaela Sanson Braun et Darta Sidere.
5. Victor Tetaz, Clélia Berthier, Meg Boury



“Beurre dur, Cœur tendre” : en Mayenne, une expo utilise le pain comme matière à sculpter (et à déguster)

Par Julien Baldacchino pour France Inter

L’artiste Clélia Berthier est invitée au centre d’art Le Carré de Château-Gontier. Elle y propose une installation mêlant brique et pâte à pain, et surtout des ateliers collectifs de cuisine, partage et dégustation du pain.

Et si, à côté du plâtre ou de l’argile, la pâte à pain était une matière à sculpter ? C’est l’idée qui réside derrière le travail de l’artiste Clélia Berthier, qu’elle présente depuis début octobre au Carré, un centre d’art contemporain à Château-Gontier (Mayenne). Dans cette salle d’exposition provisoire (la grande chapelle du centre d’art est en travaux jusqu’en 2029), l’artiste originaire de la région a installé un immense plan de travail, dont la fonction est claire : faire du pain.

Et pour prendre corps entièrement, cette installation doit être activée. En d’autres termes, cela signifie... qu’il faut y cuisiner du pain. Ce jour-là, des élèves de cours moyen d’une école primaire de Château-Gontier sont en train de s’affairer autour de boules de pâte à pain. Clélia Berthier accompagne l’atelier : “Vous avez la farine, l’eau, ici la levure”... Elle apprend à pétrir la pâte et prévient des petits pièges : “Attention, les carafes que j’ai fabriquées ont un double bec verseur !” – histoire de ne pas oublier qu’on est dans une installation d’art contemporain.

“On a touché l’oeuvre d’art” Les enfants ne l’oublient pas, et cet atelier change un peu leur regard. “Normalement une oeuvre d’art, c’est dans une musée, c’est une statue. “Là ce n’est pas pareil, on a touché des choses” s’étonne Hélène. “Et le pain, c’est un truc qu’on mange avec tout”, ajoute Liam. “On va le cuire, et le manger”, conclut Lou. Car cuisiner le pain, mais aussi le partager et le manger, accompagné de beurre artisanal, cela fait partie intégrante de l’exposition.

Le plan de travail sur lequel les enfants, mais aussi les adultes lorsqu’ils le souhaitent, peuvent produire le pain, est une sculpture en lui-même, composé de dizaines de briques rouges qui parfois montent jusqu’au plafond. Mais ces briques ont une particularité : les petits trous qui les parsèment sont remplis... de pâte à pain, qui a cuit, et donc gonflé.

Clélia Berthier travaille en effet cette matière comme un matériau à sculpter : “C’est un matériau qui gonfle et à qui on ne peut pas imposer une forme, il déborde”, explique-t-elle. “C’est ce côté vivant de la matière qui m’intéresse dans les sculptures. Et la brique n’est pas sans lien au pain : d’habitude, le pain cuit sur les briques. Là, il cuit dans les briques”. Une oeuvre faite pour être interactive

“C’est un espace qui peut paraître très conceptuel quand il n’est pas activé”, affirme Antoine Avignon, responsable de la médiation au Carré, “mais dans la démarche de faire le pain, il y a une signification qui fait écho à la volonté de partager, le repas partagé, le pain qui se déchire et dont on donne des bouts à chacun”. Il encadre ainsi d’autres ateliers, comme des petits déjeuners autour du pain et d’une critique d’art. “Chaque exposition que je propose est vraiment pensée pour le lieu où elle se déroule”, ajoute Clélia Berthier, qui souligne l’importance du fait que la sculpture soit praticable.

Autour de son installation, Clélia Berthier a invité six artistes à proposer des oeuvres en résonance avec cette question du pain, des matériaux organiques et de ces matières qu’elle aime travailler. En plus du pain, le maïs à popcorn fait partie de ses objets de prédilection, et un immense costume d’épi de maïs, conçu par l’artiste Meg Boury trône à côté du plan de travail, avant d’être porté et activé dans quelques semaines, pour le finissage de l’expo

Couverture : Fanette Mellier



303, art contemporain et artisanat ; Les collaborations fertiles, N°182, p.34 Cuisine, saveurs, cultures et terroirs. Quand designers, artisans et artistes repensent nos tables et nos met

par Vanina Andréani, responsable du pôle Exposition-Collection au Frac des Pays de la Loire pour la revue 303

“Sculpter le comestible avec son lot d’inattendu... Les matières alimentaires malléables que manipule Clélia Berthier, comme la pâte de riz, le pain, le beurre, et plus récemment le maïs, ont une impermanence heureuse. Pour **Pain surprise** de 2023, un trépied en bois soutient un pain surmonté d’une motte de beurre aromatisé au thym et à l’ail. La plasticité tout en rondeurs et en reliefs bosselés du pain et du beurre suggère un paysage. Des couteaux sculptés en forme de doigts nous invitent à manger l’oeuvre joliment agencée, qui se métamorphose au gré des coups de couteau pour totalement disparaître... Un geste destructeur mais joyeux, une célébration qui clame le plaisir d’être ensemble en dégustant des mets simples et savoureux. Les oeuvres et les expositions de Clélia Berthier s’offrent comme des instants de partage, festifs et généreux. Le pain est l’un des matériaux privilégiés par l’artiste. **Pillow** (2022) est une de ses sculptures de pain suspendu à une chaîne, qui a cuit sur une structure grillagée. La forme malléable de la pâte à pain s’est figée en cuisant autour de cette ossature, générant sa forme. Le visiteur est invité à « déchirer » à même la grille ce pain brioché avec les mains, une manière pour l’artiste d’évoquer la « cuisine futuriste » de Marinetti, pour qui l’utilisation des couverts était proscrite pour un « plaisir tactile pré-labial ». Il s’agit de revendiquer que pour le contemporain l’épreuve de l’art est collective, relationnelle et en dehors de la marchandise. Il importe, dans cette période particulière, de penser la question du statut d’artiste et encore plus du statut d’oeuvre. En dehors de la sphère marchande, nous n’avons besoin ni de l’un ni de l’autre, mais nous avons besoin d’une expérience particulière, en tant qu’intensité, avec des formes et des événements. Faire des banquets revient alors à faire des événements qui ont une forme, mais qui ne sont pas des objets et encore moins des valeurs. “

CHUBBY CLUB

«La souplesse et la flexibilité, mais aussi l'inconstance et l'instabilité ; le talent de se créer une nouvelle apparence, mais aussi le génie de s'en défaire ; la capacité métamorphique par excellence.» Catherine Malabou, *La plasticité*

L'exposition **Chubby club** est pensée par l'artiste et commissaire d'exposition Clélia Berthier qui fait de la nourriture et de l'organique ses médiums de prédilection. Chubby signifie potelé, joufflu. Des qualificatifs qui caractérisent les formes rondes et pleines des œuvres qu'elle présente à l'Atelier 8. Particulièrement inspirée par les thèmes du repas, de la digestion et de l'estomac, Clélia Berthier a rassemblé quelques unes de ses pièces en dialogue avec celles de Pierre Boggio, Marine Brosseau, Clovis Deschamps Prince, Planète Copains, Michaela Sanson-Braun, ` Dārta Sidere, Loona Sire et Alban Turquois pour un grand festin hybride.

Dès l'entrée, les sens sont saisis par les odeurs de friture et de brûlé. Des chips de riz et des objets sont disposé.e.s sur une table de banquet en fer à béton et un plateau en croûte de sel brûlé. Alban Turquois propose notamment de servir un cocktail dans des peaux d'orange séchées, le tout sur un tablier alvéolé en silicone. Le service de cuillères en céramique de Pierre Boggio se mélangent aux cuillères de Clovis Deschamps Prince remplies d'écumes de pain grillé. La plus grande d'entre elles, posée à l'extrémité d'une table, contient pour sa part du beurre qui sert à agrémenter le pain fougasse suspendu par une chaîne. Au sein de cette dynamique de partage où chacun.e est invité.e à déchirer, à même la structure, un morceau de ce pain brioché, Planète Copains, lui, a imaginé **Le Solitaire**, un minuscule barbecue pour une mono-saucisse de six mètres de long réchauffée et offerte lors du vernissage. Proches des repas organisés en galeries et musées par Rirkrit Tiravanija (né en 1961), c'est finalement la relation qui est à l'œuvre. Mais ne nous y trompons pas complètement, la convivialité du repas côtoie parfois le dégoût et le repoussant, l'attirance et la répulsion, une esthétique particulièrement saisissante qui rejoint celle de Martin Parr (né en 1952) dans sa série photographique, **Des Goûts**.

Environnant cette curieuse tablée, des œuvres à l'esthétique informe attirent l'attention :

La Serpentine de Dārta Sidere ressemble à un intestin et a été dissoute, « digérée », par un produit abrasif. Le mur de Clélia Berthier crée matériellement la confusion : barbe à papa, laine de verre isolante, fragment de chaire ou paroi de l'organisme ? Exposé tel un trophée, le curieux sandwich au pâté de Michaela Sanson-Braun, réalisé à partir de tranches de pain de mie et d'un socle en marbre, joue avec humour de la fast food et des matériaux nobles.

Le vernissage sert d'instant décisif à la vie de l'exposition **Chubby club** qui en gardera les traces, les vestiges. Là où la pratique voulait que les artistes enduisent leurs peintures d'une couche de vernis la veille de l'ouverture au public, Clélia Berthier, elle, a enveloppé la photographie d'un ventre réalisée par Loona Sire et un rideau en fibre de verre, d'une couche de riz soufflé suintante, ainsi que des gobelets coniques avec de la cire d'abeille. À plusieurs reprises, elle plonge aussi ses chips dans la friture. L'artiste, tout en s'amusant des réactions physico-chimiques de ses matériaux, cherche à créer une cuisine libre. A l'image de son mur de pain cuit piégé et débordant des alvéoles de brique, ces installations créent la confusion entre le consommable et l'œuvre, entre la dégustation et la tentation. Les sculptures témoignent d'une recherche plastique accidentelle souvent effectuée par un processus de cuisson.

A la fois repas au restaurant, offrande et geste créateur, l'exposition et les œuvres évoluent sans cesse, avec surprise. Ces rencontres matérielles, choisies pour leurs capacités polymorphiques, sont le lieu de transformation ou de transmutation. L'animation de Marine Brosseau en est un bon exemple : s'inspirant du rôle précieux des abeilles ventileuses lors de l'élaboration du miel, la vidéo est projetée sur une surface de cire, sur laquelle repose... un tas de miel. À déguster, bien entendu.

Reprenant la notion de « moment de forme » d'André Souris, ces œuvres se créent par leur activation et ce, chaque jour d'ouverture. Elles disparaissent, mangées ou bues, pour s'achever inévitablement dans la digestion. Tout est affaire de corps : cycle et mue, enveloppe et peau, plasticité et viscères. On sent poindre l'influence post-minimaliste de l'artiste Eva Hesse (1936-1970), allant d'excroissances en excroissances.

Clélia Berthier nous montre notre intérieur et la façon dont, quelque part, nous nous mangeons soi-même. Finalement, tous ces moments de forme, de partage et de rencontres entre les matières, le public et la nourriture, sont les prétextes à cette fabuleuse chose de la vie : manger.

Adélie Le Guen, critique d'art et chercheuse indépendante.

BEURRE DUR, CŒUR TENDRE

Ce titre d'exposition pourrait être celui d'un fanzine pour adolescentes : il fleure bon l'âge tendre, et ses accents gourmands, bravaches et mutins jouent les durs avec un cœur de beurre. Coïncidence troublante : d'origine mayennaise, Clélia Berthier fut scolarisée au lycée à deux pas du centre d'art de Château-Gontier, des années de formation déterminantes dans son choix de devenir artiste.

Inspirée par cette tendre enfance, la sensualité romantique de ce titre infiltre le domaine culinaire : Clélia Berthier suggère ici la qualité oppositionnelle des matériaux qu'elle fait dialoguer dans l'exposition, à savoir le pain, sa croûte croustillante qui enserme une mie moelleuse, et le beurre, pâte dont la consistance, extrasensible à la température, varie de l'état solide à l'état liquide, de la friabilité à l'onctuosité. Déjà, l'artiste amorce un scénario en tension, où l'organique joue le premier rôle.

SCULPTER LE VIVANT

Ce n'est pas rien de proposer des sculptures de pain et de beurre. Bien sûr, les relations entre l'art et la nourriture ne commencent pas avec Clélia Berthier : l'histoire est longue à présent, et compte parmi ses représentants Filippo Marinetti, Daniel Spoerri, ou plus récemment Michel Blazy, Tiphaine Calmettes ou Camille Orlandini. Pourtant, lorsque la nourriture fraîche s'invite dans le monde de l'art, cela dérange encore. Le trouble peut être symbolique ou pragmatique : structurellement, les salles d'exposition sont peu adaptées pour accueillir le comestible, car elles relèvent plutôt de la conservation et de la neutralisation du vivant. Pourtant, et l'on peut s'en réjouir, l'art contemporain fait de plus en plus souvent pénétrer l'organique dans ces espaces : les expériences menées par Michel Blazy¹ montrent à quel point il est passionnant de voir moisir les empilements de peaux d'orange ou de faire grignoter des monochromes de crème dessert pistache chocolat à des souris. La nourriture sert ici « une ode à la capacité transformiste de la matière et au renouveau continu du cycle du vivant. »² Pour Clélia Berthier, les œuvres sont pareillement dotées d'un métabolisme propre, qui passe par de multiples stades (dessiccation, transmutation, craquelure, carbonisation). De plus, elles incarnent une pensée du partage, et se présentent au public telles des offrandes : ainsi, l'artiste revitalise des réflexions propres à l'esthétique relationnelle³ des années 90, sa qualité performative, son attention à sculpter des liens avec d'autres artistes invité-e-s, et des artisan-e-s (ici laitier, minotier) qui engagent le propos dans une écosensibilité territoriale.

GRILLE DE LECTURE

Dans ses installations, Clélia Berthier orchestre volontiers des frictions inattendues. Ici, un dialogue singulier se noue entre des denrées comestibles et des matériaux qui relèvent d'une esthétique industrielle : les briques réfractaires qui structurent le vaste îlot central présenté dans l'exposition sont ainsi garnies de pain, dont les nuances chromatiques obtenues par la cuisson font écho à celles de la terre cuite. Aux murs, une laine de roche rose, qui rappelle la texture d'une barbabapa, vient se glisser dans les interstices et caresser les rails à placo, ossatures métalliques visibles autour des cimaises de l'espace d'exposition. Ce principe de rencontre exacerbe les propriétés intrinsèques de chaque matière, sa forme, sa densité, sa texture. Se joue un corps-à-corps entre le dur et le mou, la contention et l'expansion, la grille et l'échappée organique. Formellement, ces frottements matiéristes sont vecteurs de clash surprise ou d'harmonies inédites, qui chatouillent l'imagination et convoquent une puissante sensualité. La joie de l'expérimentation se ressent partout, l'accident est parfaitement accueilli, et le non-contrôle aussi essentiel que le contrôle.

REPAS PARTAGÉ

Équipé d'un plan de travail en inox, de feux de cuisson et d'accessoires qui relèvent à la fois de l'art et du design de table, cet îlot central est une sculpture d'usage : Clélia Berthier invite ponctuellement le public à venir partager les mets cuisinés, et l'exposition se résume aussi dans ce plaisir d'être ensemble pour mettre en commun des gestes et des saveurs. Gravés dans l'inox, les doigts de l'artiste sont partout présents, traités en frise ornementale : clin d'œil au savoir-faire manuel, au rituel du façonnage et du pétrissage, ce motif court aussi sur le bord des niches qui

accueillent les œuvres de plusieurs artistes invité-e-s. Darta Sidere, Anna Paul, Leo Moisy, Michaela Sanson Braun, Meg Boury, Fanny Gicquel, Louise Johansson Waite et Michel Blazy présentent tous-tes des pièces en lien avec les rituels culinaires, le transformisme de la matière, la relation entre la société et ses produits. L'îlot en inox et en briques fourrées de pain, à mi-chemin entre la sculpture et le mobilier de cuisine, se déploie ainsi comme un écrin- présentoir pour ces œuvres amies, qui forment une exposition dans l'exposition. Une manière pour Clélia Berthier d'affirmer encore la dimension généreuse et communautaire de sa démarche, proche de la notion de banquet philosophique et politique : « Il s'agit de revendiquer que pour le contemporain, l'épreuve de l'art est collective, relationnelle et en dehors de la marchandise. Il importe, dans cette période particulière, de penser la question du statut d'artiste et encore plus du statut d'œuvre. En dehors de la sphère marchande, nous n'avons besoin ni de l'un ni de l'autre, mais nous avons besoin d'une expérience particulière, en tant qu'intensité, avec des formes et des événements. Faire des banquets revient alors à faire des événements qui ont une forme, mais qui ne sont pas des objets et encore moins des valeurs. »⁴

POP FINISSAGE

Au printemps 2025, en Mayenne, Clélia Berthier a semé une parcelle de maïs à popcorn, une façon d'aller à la source et d'imposer un autre tempo à l'exposition, plus lent, au rythme du vivant. Pourquoi le popcorn ? Comme le beurre et le pain, c'est un aliment à forte capacité métamorphique, simple, extrêmement populaire et peu onéreux. L'artiste a déjà maintes fois « pratiqué » le popcorn dans le champ de l'art, peut-être parce qu'il est spectaculaire (explosion) et lié au spectaculaire (plébiscité au cinéma). En tous cas, pour le finissage de l'exposition, la surprise qu'elle prépare au public, en collaboration avec l'artiste Meg Boury, sera bel et bien spectaculaire. Suspendu sur l'îlot central, un costume en témoigne : il évoque une poupée de maïs géante, qui pourrait bien prendre vie dans une dimension performative, burlesque et pleine d'humour.

Éva Prouteau, critique d'art.

Notes :

1 - Pour son exposition Le Grand restaurant à Paris, Frac Île de France Le Plateau, 2012. Avec Bar à oranges, 2009 et Paysage gratté 4, 2007.

2 – Xavier Franceschi, présentation de l'exposition sur le site du Frac fraciledefrance.com

3 – Théoricien de cette esthétique, Nicolas Bourriaud la définit ainsi comme « un art prenant pour horizon théorique la sphère des interactions humaines et son contexte social. ». « L'art est un état de rencontre », énonce encore Nicolas Bourriaud. Loin de se limiter à un art interactif, il s'agit de montrer comment la sphère des relations humaines, au même titre que celle de la consommation dans les années 1960, reconfigure les pratiques artistiques et produit des formes originales.

4 – Fabien Vallos, Les Banquets (2008-2023), Presses du réel, 2023.