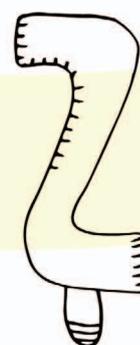
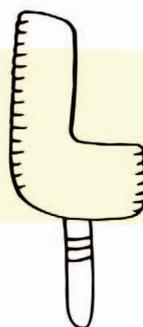
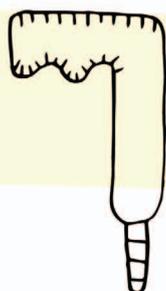
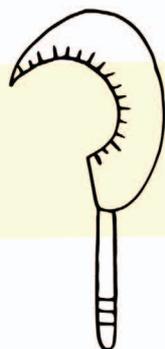
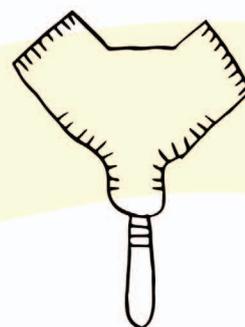
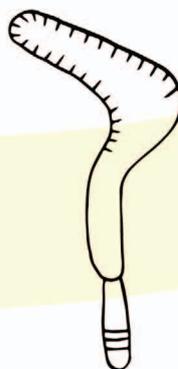
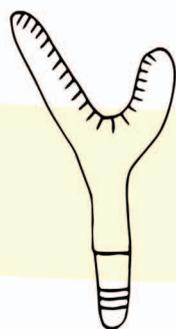
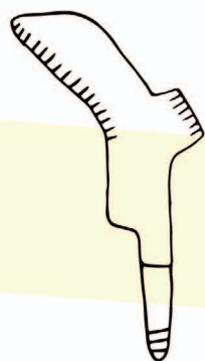




MYTHOLOGIES DES FORMES CELIA-HANNES

04 JUIN > 18 SEPTEMBRE 2016

DOSSIER DE PRESSE



LA CUISINE
CENTRE D'ART ET DE DESIGN
AU CHÂTEAU DE NÈGREPELISSE

CONTACT PRESSE

Lucie Guitard
Chargée de communication
lucie.guitard@la-cuisine.fr

LA CUISINE

CENTRE D'ART ET DE DESIGN

FONDÉE EN 2004

La cuisine est un centre d'art et de design conventionné, dédié à la création contemporaine et développé par la ville de Nègrepelisse (Tarn-et-Garonne).

Pionnière en Europe grâce à sa thématique sur l'alimentation, La cuisine questionne les usages et les coutumes liés à la table ainsi que notre société de l'hyper consommation.

En s'infiltrant dans le quotidien, artistes et designers sont invités à réfléchir aux interactions possibles entre la création et la cité.

LE CHÂTEAU DE NÈGREPELISSE BORDÉ PAR L'AVEYRON

En 2014, les vestiges du château de Nègrepelisse (XIII^es.) ont été réhabilités par le cabinet d'architectes catalan RCR Arquitectes. Respectant les plans du Moyen-Âge, ils ont restauré les remparts au sein desquels le nouveau bâtiment se fonde.

TROIS EXPOSITIONS PAR AN

La cuisine invite des artistes et des designers engagés dans des pratiques contemporaines à séjourner à Nègrepelisse afin de créer des œuvres inédites, en relation avec le territoire sur lequel elle se situe.

ŒUVRES DANS L'ESPACE PUBLIC

- › *Chérie, j'ai oublié la nappe !*, 5.5 designers, 2007.
- › *Ciels domestiques*, A+B designers, 2010.
- › *La mascotte de La cuisine*, Currot Claret, depuis 2011.
- › *Le bois de sharewood*, matali crasset, 2013.

PROGRAMMATION D'ÉVÈNEMENTS

- › Ateliers de cuisine ou de pratiques artistiques
- › Conférences
- › Projections de films
- › Spectacles...

Programme en ligne : www.la-cuisine.fr

Couverture : © Celia-Hannes, *Etudes*, 2016.

Ci-dessous : La cuisine, centre d'art et de design, château de Nègrepelisse, 2014. Architectes : RCR. © Yohann Gozard.



EXPOSITION

MYTHOLOGIES DES FORMES DE CELIA-HANNES

04 JUIN > 18 SEPTEMBRE 2016

Le duo franco-autrichien Celia-Hannes (Célia Picard et Hannes Schreckensberger) s'est formé autour d'une fascination commune pour les objets, pour ce qu'ils disent de la société dans laquelle ils ont été créés. Aux quatre coins du monde, leurs projets expérimentaux entretiennent un lien étroit avec les ressources humaines et matérielles locales. De la Chine à l'Afrique du Sud, les designers conçoivent des scénarii et des stratégies entre arts plastiques et design. Les formes énigmatiques qu'ils proposent invitent chacun à inventer de nouveaux usages et de nouveaux rituels.

Pour La cuisine, centre d'art et de design, Celia-Hannes s'intéresse aux outils manuels agricoles. Les designers nous invitent à les suivre dans des expérimentations autour de leur forme et leur fabrication, interrogeant dans le même temps l'échelle de la production agricole. Partant du constat que l'agriculture nous permet de satisfaire nos besoins alimentaires, ils envisagent celle-ci comme un domaine à la fois pragmatique et hautement symbolique. Ici se tissent les liens entre l'homme, son environnement, son travail et sa nourriture. Les outils agricoles nous relient aux mythes fondateurs, aux traditions locales, réelles ou fantasmées, à la possibilité d'autarcie, au progrès salvateur ou aux futurs alternatifs. Le travail de cette résidence propose une nouvelle lecture de leurs formes et de leurs usages en mêlant archéologie, artisanat et tutoriels internet.

www.celiahannes.net

© Celia-Hannes, résidence à La cuisine, centre d'art et de design, avril 2016.



« S'interroger sur la pertinence des outils manuels implique de s'interroger sur le type d'agriculture et par ricochet de société... »



Portraits de Célia Picard et Hannes Schreckensberger. © Celia-Hannes.

La cuisine : Architectes de formation, comment concevez vous votre approche du design et comment s'est imposé le caractère très conceptualisé de vos projets ?

Celia-Hannes : Nous nous sommes toujours intéressés de près au design, déjà pendant nos études d'architecture. Les deux disciplines s'entremêlent. Les mêmes logiques peuvent être appliquées dans un champ comme dans l'autre. Notre approche est en effet plus contextuelle que conceptuelle. Nous prenons comme point de départ ce que nous allons trouver dans un lieu, dans une ville ou dans une entreprise. C'est une stratégie frugale, issue de l'environnement économique dans lequel nous évoluons.

Pour la résidence à La cuisine, comment et pourquoi avez vous choisi de travailler autour des outils manuels agricoles ? De quelle manière l'appel à contribution fait auprès de la population pour laisser des objets a t-il nourrit votre réflexion ?

En 2015, nous avons commencé une recherche sur les outils agricoles avec le soutien de la DRAC Languedoc-Roussillon. Nous voulions étudier le rapport entre un territoire et la forme des outils. Dans l'actualité de crise du monde agricole, ce sujet a pris beaucoup plus d'importance pour nous. Les outils manuels sont alors apparus comme un médium utilisé pour fabriquer des récits alternatifs à ceux proposés par la production de masse. La résidence à La cuisine nous a permis d'approfondir cette réflexion et de l'inscrire dans le contexte d'une région tournée vers l'agriculture. Cette résidence nous a également offert la possibilité de tester des façons de fabriquer des outils.

L'appel à contribution a permis de récolter des informations sur les outils qui ont été utilisés dans la région. Nous y avons trouvé des variations sur les formes et les méthodes. Nous avons découvert la richesse du « catalogue » des outils spécifiques à une culture, nourrissant ainsi notre vocabulaire de formes. Dans le même temps, beaucoup de ces outils portent une histoire. Certains ont eu plusieurs vies. Ils ont été fabriqués à un endroit, déplacés d'un autre par des guerres ou des migrations... Ce n'est pas neutre. Nous avons enfin vu l'attachement des possesseurs pour leurs outils, qui les considère presque comme des reliques, même s'ils ne les utilisent pas.

Pouvez-vous nous parler du travail que vous avez mené avec les artisans Thierry Raynal et Matthieu Chollet ?

Nous voulions essayer différentes façons de fabriquer des outils.

Avec le taillandier Thierry Raynal, nous avons voulu explorer les possibilités du travail de la forge. C'est fascinant de voir façonner sans aucun moule, à partir d'un bloc d'acier, des formes complexes, robustes et efficaces. Cela ouvre une grande liberté d'adaptation à des besoins spécifiques. Thierry Raynal a réalisé pour nous trois typologies d'outils : une mascotte, outil compact multi-usage, une faucille, étirée et légère, et une pointe, un embout pour manche long, déclinable à l'infini.

Avec Matthieu Chollet, spécialiste du travail du métal, nous avons voulu essayer une méthode hybride permettant de passer directement du croquis instinctif à l'outil par le biais de la numérisation. C'est un travail stratégique de simplification volontaire.

L'exposition inclue également des tutoriels disponibles sur internet proposant d'autres façons d'envisager la fabrication d'outils agricoles.

En quoi recréer un outillage aujourd'hui rejoint-il des préoccupations plus générales sur les modes de création agricoles ?

Les outils parlent des méthodes de production. S'interroger sur la pertinence des outils manuels implique de s'interroger sur le type d'agriculture et par ricochet de société, que chacun veut pour soit. Le modèle promu après la seconde guerre mondiale, avec des équipements de très grande taille, ne se porte pas bien. Les récentes manifestations d'agriculteurs en sont la dernière preuve. Nous voulions suivre la piste de la simplification qui ouvre des voies intéressantes mais qui peut aussi se perdre dans la récupération économique ou dans l'imagerie d'Épinal.

Le titre « Mythologies des formes » surprend de prime abord. En quoi l'outillage agricole est-il porteur d'une symbolique particulière et comment la résidence cherche-t-elle à la traduire ?

On trouve, dans les mythes antiques mais également sur des drapeaux nationaux ou dans l'imagerie populaire, la houe, la faux, la faucille ou la serpette utilisées comme symboles de vie, de mort ou plus directement d'une société basée sur l'agriculture. Ce sont des symboles récurrents et quasi universels.

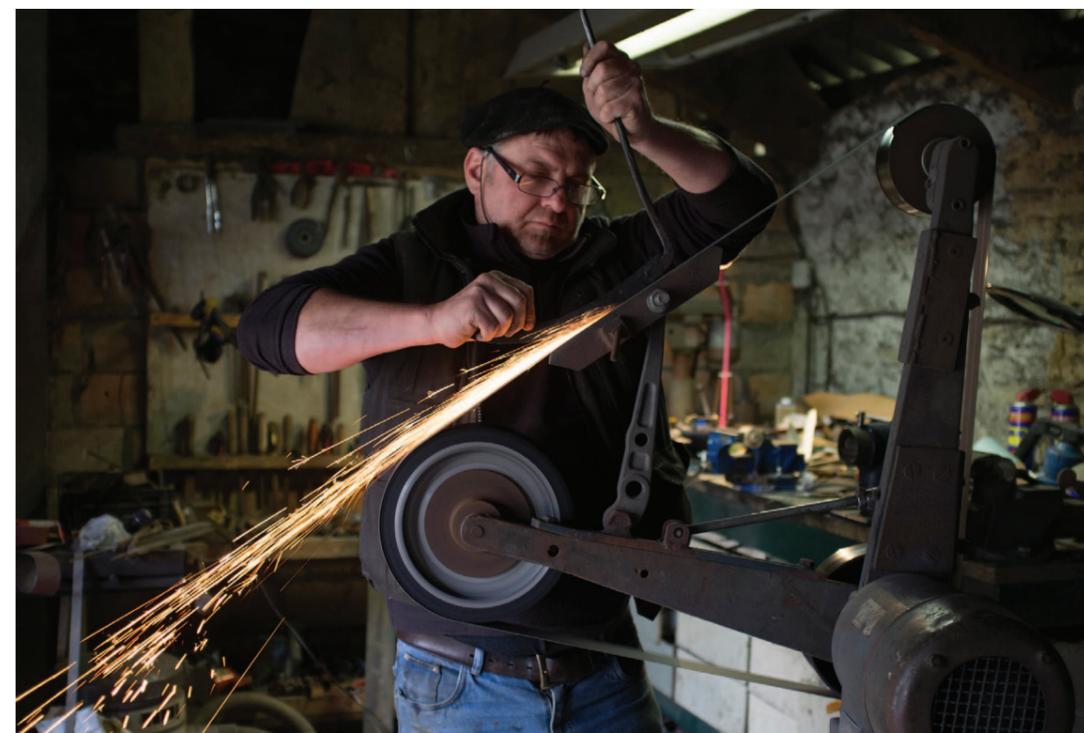
Ce qui change peut-être aujourd'hui, c'est qu'ils sont aussi perçus comme les représentations d'un mode de vie simple, durable ou encore autonome en opposition à notre société plutôt complexe et aux rouages gigantesques. Chacun peut lire dans les formes des outils agricoles une chaîne de significations allant d'une nourriture plus saine à une vie plus simple ou une société plus harmonieuse. C'est cette relation avec nos mythologies personnelles et collectives que nous avons voulu sonder en créant des formes énigmatiques dont l'usage est à déterminer.

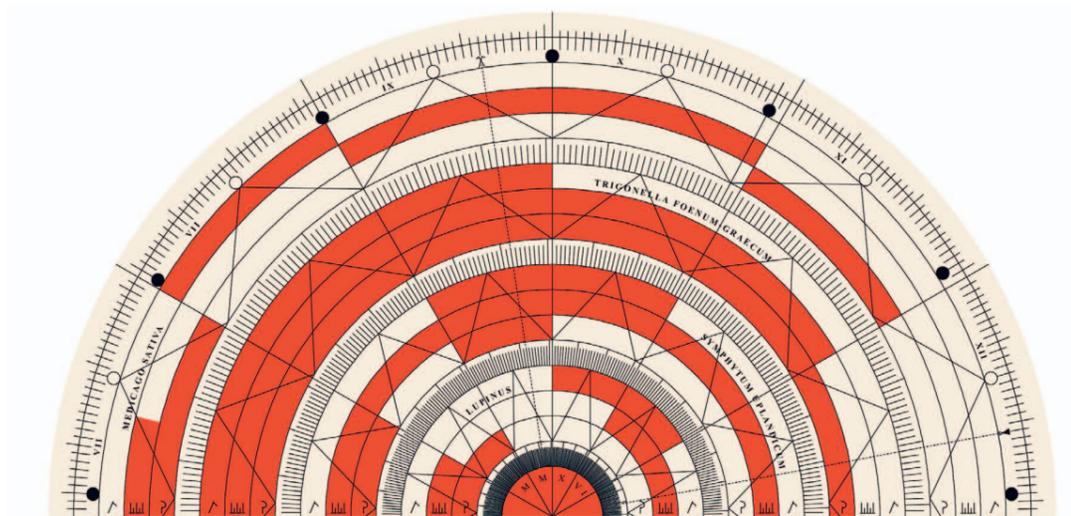
De quelle manière vous êtes vous approprié l'espace d'exposition de La cuisine ? Quels sont vos choix scénographiques pour la présentation de ces outils ?

Les outils fabriqués dans le cadre de la résidence jouxtent un grand cadran solaire, outil primordial de toute agriculture, évoquant les calendriers agricoles. Chaque outil est présenté sobrement et individuellement permettant à chacun d'imaginer son utilisation. De part et d'autre, sur les murs de la salle sont présentées des références et des témoignages enrichissant le dialogue entre ces formes et leur utilisation.

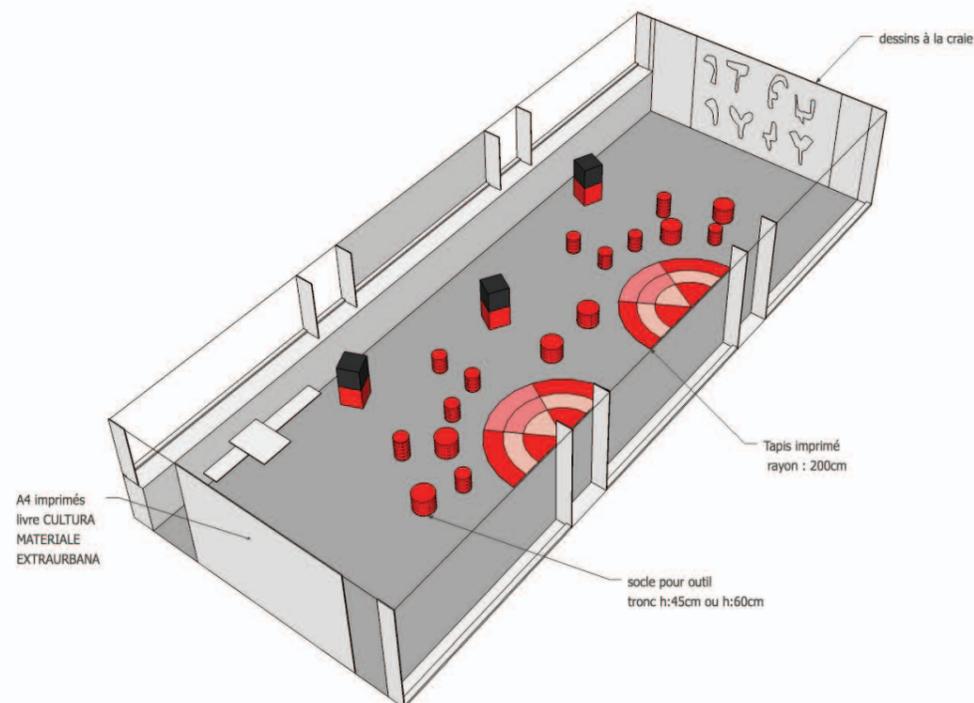
Mai 2016

© Celia-Hannes, résidence à La cuisine, centre d'art et de design, atelier de Thierry Raynal, Bioule, avril 2016.





© Celia-Hannes, *Parapegme* juillet 2016 - juin 2017, 2016.



© Celia-Hannes, résidence à La cuisine, centre d'art et de design, simulation de la scénographie en 3D, mai 2016.

BIOGRAPHIE DE CELIA-HANNES

Célia Picard et Hannes Schreckensberger conçoivent des scénarios et des stratégies entre arts plastiques et design. Leur travail sur notre environnement matériel naît d'une fascination pour les objets dans leur capacité à parler d'une société ou à rendre des futurs possibles. Depuis 2011, ils conduisent des projets expérimentaux en Chine, en France et en Afrique du Sud, en lien étroit avec les ressources humaines et matérielles qu'ils identifient localement. Depuis 2013, ils publient *Revue DAS*, une série d'éditions thématiques de leurs recherches.

EXPOSITIONS PERSONNELLES

- 2016 Mythologie des formes, La cuisine, centre d'art et de design, Nègrepelisse, France
- 2015 Gue(ho)st House, cac - La synagogue Delme, Delme, France
Métier à Tisser, Semaine des cultures étrangères 2015, Forum Culturel Autrichien, Paris, France
Folie, Le Mois de l'Architecture Languedoc-Roussillon, Montpellier, France
Moment, Rado Star Prize, Vienne, Autriche
Frugal Collection Cape Town, Galerie Great Design, Paris, France
- 2014 Plans For Tomorrow, Vienna Design Week, Stilwerk limited edition window gallery, Vienne, Autriche
Frugal Collection Cape Town, Vienna Design Week, Galerie Harald Bichler - Rauminhalt, Vienne, Autriche

EXPOSITIONS COLLECTIVES

- 2016 Selected Design, Designmonat Graz, Graz, Autriche
Spring Mix, Great Design Gallery, Paris, France
- 2015 Les Sens du beau, Artefact #B, Biennale Internationale Design Saint-Étienne, Saint-Étienne, France
Talents à la Carte, MAISON&OBJET, France
Super Design - Meisenthal, Vienna Design Week, Institut français Autriche, Vienne, Autriche
Maker Library Network, Vitra Design Museum Gallery, Weil am Rhein, Allemagne
Design Dialog : Österreich - Südafrika, Designforum Wien, Vienne, Autriche
Constructions: Ettore Sottsass & Celia-Hannes, Great Design gallery, Paris Design Week, Paris, France
Objet Détourné, Vienna Design Week, SWDZ - So Weit, Die Zukunft, Vienna, Autriche
Picnic Break, Aimable galerie, Paris, France
As If - Interpreting Vienna, Vienna Design Week, Vienna, Autriche
As If - Interpreting Vienna, Bucarest, Roumanie
Spring Up, Great Design Gallery, Salon du Meuble, Milan, Italie
Tropisme, Machine à Habiter, La Panacée - Centre de culture contemporaine, Montpellier, France
- 2014 Design Discours : Austria - South Africa, World Design Capital 2014, Le Cap, Afrique du Sud
Kunstsalon Linz - Designsalon, Landesgalerie Linz, Linz, Autriche
Confession of Design, Salon du Meuble, Rotonda della Besana, Milano, Italie
Art Book Marche, Gallery Coexist, Tokyo, Japon

RÉSIDENCES

- 2016 La cuisine, centre d'art et de design, Nègrepelisse, France
- 2015 My Monkey, Nancy, France
Nature Sensible, Lycée Frédéric Bazille - Agropolis, Montpellier, France
- 2014 Frugal Collection, Creative Region Linz & Upper Austria, World Design Capital 2014, Le Cap, Afrique du Sud

HANNES SCHRECKENSBERGER

Né à Vöcklabruck, Autriche, 1982
2011. Diplômé en architecture avec les félicitations du jury (Dipl.Ing), TU Wien, Faculté d'architecture, Département Art et Design, Vienne, Autriche
2007-2008. Erasmus, École Nationale Supérieure d'Architecture de Paris La Villette, France
1996-2001. Formation en menuiserie, htbla Hallstatt, htl Möbel & Innenausbau, Hallstatt, Autriche

CÉLIA PICARD

Née à Schoelcher, France, 1978
2003. Diplômée en architecture (architecte dplg), Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Montpellier, France
2002-2003. UdK (Université des Arts), Berlin, Allemagne
1999-2000. Erasmus, Tu Delft, Pays-Bas

INFORMATIONS PRATIQUES

LA CUISINE CENTRE D'ART ET DE DESIGN

Esplanade du château
82800 Nègrepelisse
05 63 67 39 74
info@la-cuisine.fr
www.la-cuisine.fr

Contact presse / Press Relationship :
Lucie Guitard
05 63 67 36 11
lucie.guitard@la-cuisine.fr

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS / GOVERNMENT PARTNERS

LA CUISINE, CENTRE D'ART ET DE DESIGN,
est développée par la Commune de Nègrepelisse grâce
au soutien

/ is developed by the city of Nègrepelisse with the
support of :

- › de la Communauté de Communes des Terrasses et
Vallée de l'Aveyron,
- › du Pays Midi-Quercy,
- › du Conseil Départemental du Tarn-et-Garonne,
- › du Conseil Régional LR-MP,
- › du ministère de la Culture et de la Communication,
DRAC LR-MP,
- › de la Communauté Européenne dans le cadre du
programme leader V Midi-Quercy.

RÉSEAUX / NETWORKS

- › AIR DE MIDI
réseau des centres d'art contemporain en LR-MP
- › FDMPIPY
Fédération des Designers en Midi-Pyrénées
- › LMAC
Laboratoire des Médiations en Art Contemporain en
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.

PARTENAIRES MÉDIA / PRESS PARTNERS

- › Radio CFM
- › Radio FMR
- › Radio d'Oc



ACCÈS

 Parking devant l'entrée
// Gratuit

 Accessible handicapés

Gares

À Montauban > 17 km

À Caussade > 11 km

Aéroport

Toulouse-Blagnac > 70 km

ENTRÉE LIBRE

Les activités sont gratuites
à l'exception de certains
ateliers et événements.

LES HORAIRES

D'octobre à mai
Du Mar. au Dim. 14h - 17h

De juin à septembre
Du Mar. au Dim. 14h - 18h

Fermé : vacances de Noël

ACCESS

 Parking in front of the
entrance // Free

 Access for visitors with
disabilities

Train stations

Montauban > 17 km

Caussade > 11 km

Airport

Toulouse-Blagnac > 70 km

FREE ENTRANCE

The activities are free
except for some workshops
and events.

OPENING HOURS

From October to May
Tues. to sun. 14.00 - 17.00

From June to September
Tues. to sun. 14.00 - 18.00

Closed on christmas holidays

