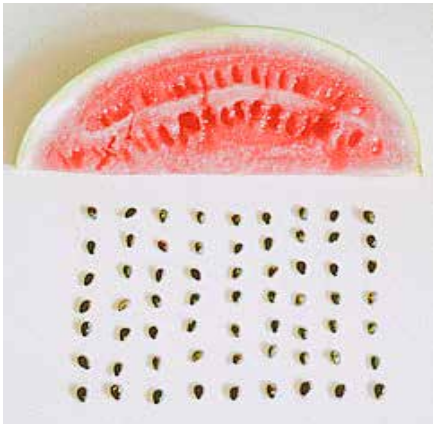


Portfolio 2026
— Sélection —
Fanny Maugey

Biographie

Fanny Maugey se définit comme *Plastissière*, un néologisme qui associe sa pratique de plasticienne, diplômée des Beaux-Arts de Lyon en 2009, à sa formation initiale en pâtisserie-chocolaterie. À la croisée des arts visuels, de la cuisine et des pratiques collectives, son travail explore la matière, le goût, les sens et la rencontre.

Son travail a été présenté notamment au MoCo, au Centre Pompidou, à la Biennale d'Anglet, à la Biennale de Lyon – Résonance, à la Fondation Bullukian et au Musée des Tissus, aux SUBS et à Arcade, centre d'art et de design (21). Après plusieurs années à Berlin, elle intervient en 2015-2016 à l'École Média et Arts de Chalon-sur-Saône, où elle développe des projets mêlant création radiophonique et expérimentation culinaire.

Ses collaborations avec Komplex Kapharnaüm (2018-19) prolongent ses recherches autour de l'aliment, de l'espace public et du collectif. Elle mène également de nombreux projets de transmission et de médiation, sous forme de workshops artistiques et culinaires, de la maternelle à l'enseignement supérieur, notamment dans le cadre de dispositifs d'Éducation Artistique et Culturelle.

Elle conçoit par ailleurs des formes culinaires participatives réunissant plusieurs dizaines voire centaines de personnes, notamment pour le 19 CRAC, La Cuisine – Centre d'art et de design, le FRAC MECA, Le Grand Banquet de Chalon dans la rue, pour les 20 ans du MAC/VAL et en juin 2026, en complicité avec Bruit du Frigo, pour les banquets *Goûtu*.
En 2023 et 2026, elle construit des ateliers d'écriture sensoriels en lycée pour le Prix littéraire des lycéens, L'Échappée littéraire Bourgogne–Franche-Comté.

En 2024, elle accompagne Mélina Faka pour la co-conception et réalisation de la scénographie comestible de son spectacle *Ostinato*. Et Julia Moncla dans une collaboration au long court (2024-2027) pour la création d'un spectacle jeune public (danse et cuisine) *Umami*, actuellement en tournée nationale.

Elle développe également des projets à la croisée de l'art, de la santé et du soin, notamment dans le cadre d'une résidence Culture et Santé soutenue par le macLYON et les HCL, puis au LBO – Centre d'art en EHPAD à Saint-Baldoph. À travers ces expériences, elle poursuit une pratique fondée sur la rencontre et la transmission, faisant dialoguer matière plastique, matière alimentaire, goût, odeur, récit et collectif.

Démarche

Par le croisement d'une formation en Pâtisserie-chocolaterie à Château-Chinon et des Beaux-Arts de Chalon sur Saône (DNAP) et Lyon (DNSEP), je développe un travail polymorphe, où le volume et l'installation représentent la majeure partie de mon travail, l'écriture, la photographie, la lecture (radio) le dessin sont des espaces d'expression plus sous-terrain. En parallèle, la cuisine comme pratique alimentaire ou intégrer à mon travail plastique, prend depuis ces dernières années de plus en plus d'ampleur pour finalement englober ma relation au volume et sa phénoménologie, mes accointances avec le sucré, le salé. L'aliment devient prétexte à la rencontre, la convivialité et amorce des réflexions esthétiques et politiques.

L'aliment comme matériau a souvent été présent et complété par d'autres éléments, il y est souvent question de changement d'état, de mutation lente, où les matières interagissent avec leur environnement et puisent leurs effets dans les éléments naturels.
La cristallisation, comme l'entend Stendhal, m'a longtemps permis de rejouer ces changements d'état. Ainsi les notions de Temps, sentiments, froid, romantisme passé, désuétude, de pérennité, de mélancolie restent des outils de travail adaptés ou non au matériau alimentaire. Je les associe volontiers à l'enchantement, au fantastique, au merveilleux, au mystérieux et à l'énergie.

Cuisiner est un geste à la fois répétitif et spontané, j'aime cette lisière mince entre l'art et l'artisanat, entre ces pratiques si proches aux codes, vocabulaires, histoires, mouvements qui se complètent. Sous la marque OMA et afin d'interroger des objets du quotidien autour du «Manger», je crée des objets usuels en petite série : cuillères en bois, tabliers de cuisine, assiettes en grès, cuillères en faïence, tablettes de chocolat inspirées de carreaux de carrelage etc. Cet axe de recherche se construit au gré des rencontres, créant des passerelles enrichissantes dans les techniques, les outils, les matériaux.

Pour complèter, un texte de Florence Meyssonier : https://www.fannymaugey.com/contre-feu





Hiver et été 2020 (Recherches)
Fleurs et végétaux d'hiver, avant cristallisation et congélation
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire, Dordogne

Let Me Sleep All Night in Your Soul Kitchen —

Malaxer, assembler, enfourner, façonner autant de gestes que Fanny Maugey affronte et maîtrise dans sa cuisine et dans son atelier. Il y a dans le travail de cette plâstissière, comme elle préfère se définir, une authentique générosité. Les protocoles et les échanges qu'elle met en place portent une sincère considération à autrui, et l'attention qu'elle prodigue aux autres se retrouve au coeur de sa création plastique et culinaire.

La résidence est l'endroit d'où éclosent l'émulation des rencontres et la sérendipité, cette faculté de trouver ce que l'on ne cherchait pas. Du jardin à la cuisine est une proposition pleine de promesses et d'imaginaires. La réalité des établissements hospitaliers est parfois autre, parce que l'organisation ne peut plus être individuelle, pour le bien du plus grand nombre. Ainsi arrive en cuisine l'impossibilité d'utiliser d'autres conditionnements alimentaires que des milliers de barquettes en plastique. De cette découverte, qui aurait pu être une déconvenue, Fanny Maugey a tiré plusieurs axes de travail comme la question de la conservation. Conserver c'est ralentir le processus de mort. S'y essayer pour le moins. Activer une pente inverse.

Par le sucre, conservateur ancestral, l'artiste commence un ensemble d'œuvres avec les végétaux qu'elle trouve dans le parc. Un corpus qui mêlent tubes de verre et herbier éphémère. Avec ces pièces, l'artiste propose une poétique de la mort dans ce qu'elle a de fascinant et d'immuable : formes rassurantes et douces, plantes au destin tranché comme leurs tiges mais qui revêtent un manteau d'éternité.

Le temps, évidemment, traverse ce travail. Notion vaste et élémentaire qui se charge d'une dimension particulière au sein d'un établissement de santé comme la chartreuse. Guérir, mourir, s'ennuyer, se battre, espérer, partir. Les attitudes divergent, la temporalité des émotions aussi. Écouter, rire, échanger, s'isoler, tenir. L'artiste propose un espace où il est possible de se « pauser ». Le confident est un fauteuil double conçu sur le principe du confident, siège typique du Second Empire. Aussi appelé conversation, il était au cœur des boudoirs porteur de secrets et de confessions. Associée à une nouvelle pièce sonore, l'installation accueille le spectateur. Les mots et les voix anonymes évoquent les corps, leur rapport au monde et au temps.
La résidence demeure un vecteur d'interactions, de mélanges et d'humanités. En cela, les liens que l'artiste tisse au gré des semaines à Vauclaire influencent le travail. Le lieu, chargé d'une histoire dense, inspire beaucoup, effraie parfois… Le rêve et le merveilleux peuvent y apparaître, comme un songe romantique ou un cabinet de curiosités, pour peu que l'on accepte de regarder les œuvres et leur environnement d'un même œil. Celui de la magie.

La nature submerge certains espaces, recouvre les vitres des anciennes serres. L'artiste y présentera ses pièces telles Les recettes confinées et les volumes en terre. Elle proposera également une dégustation de miels et d'eaux florales réalisés sur place.

Parmi les œuvres en cours, les feuilles de papier, référence au travail des anciens patients psychiatriques, sont fabriquées par l'artiste qui associe à la pâte des poudres de légumes et d'herbes du jardin officinal. Il y a aussi une série d'images constituées de photographies et d'aplats de couleurs (prélèvements de la palette naturelle du site) dont elle expérimente l'impression sur des supports fluides, comme le tissage. Mousses et lichens, oxydations, rouilles photographiés sont d'autres traces du temps, une beauté que l'on ne voyait plus. Ces images renforcent subtilement le propos de l'artiste sur l'éphémère, comme une odeur fugace réveille la mémoire, comme la sensation d'une crème sur la langue reste inoubliable. Le merveilleux est toujours beau, n'importe quel merveilleux est beau, il n'y a même que le merveilleux qui soit beau. (1)

Marcher dans l'herbe, demander aux fleurs la permission de les croquer, en conserver ce goût d'immortalité, jouer avec des outils inutiles, observer la forme des tuiles, roches et ustensiles, et leur imaginer d'autres vies. Il y a dans la délicatesse de l'univers de Fanny Maugey le sentiment que tout peut basculer, comme sur une ligne de crête. Un recueil de plantes vénéneuses, mortelles ou médicinales. Des petits sablés délicieux ou empoisonnés. La grâce mélancolique des fleurs figées. Jamais tristes ou morbides, ni enfermées dans un medium, les oeuvres de Fanny Maugey portent en elles une ambigüité sous-jacente. Subtil, éphémère lui aussi, ce sentiment qui nous traverse comme si tout cela pouvait n'être qu'une illusion douce, à la manière de la caverne de Platon, dans la cuisine de nos âmes (2). Il est des mystères que l'on peut à peine imaginer, et que l'on ne résoudra qu'en partie. (3)

Émilie Flory Paris, août 2020. [Texte écrit suite à la résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire, Dordogne]

Notes
(1). André Breton, Manifeste du surréalisme, 1924
(2). Référence à The Doors, Soul Kitchen, 1967 (le titre du texte est également un vers de cette chanson)
(3). Abraham Stoker (dit Bram), Dracula, 1897





Umami (2025-2027)
Création jeune public, à partir de 5 ans, danse et cuisine, 45 minutes.
collectif A/R. Tournée nationale 2025-27.

Nous sommes deux femmes à la recherche de *l'umami*, la cinquième saveur si mystérieuse et si extraordinaire. De la tête jusqu'aux mains, j'invente des recettes. Julia, danseuse, gourmande, joue à les déguster du cœur jusqu'aux pieds. Nos mouvements vibrent si forts qu'ils vont réveiller plein d'émotions et de souvenirs enchantés. Nous faisons halte ici et là pour offrir une farandole de trouvailles: salé, sucré, amer, et acide. Mais il demeure toutefois une grande question : où s'est caché umami ?

UMAMI met en scène le goût comme une ode à la curiosité au travers d'explorations dansées et plastiques qui se risquent à la surprise. Dans cet enchaînement de gourmandises qui provoquent peur et joie, secousses et émerveillements, la découverte est partout, et même jusque dans les papilles !





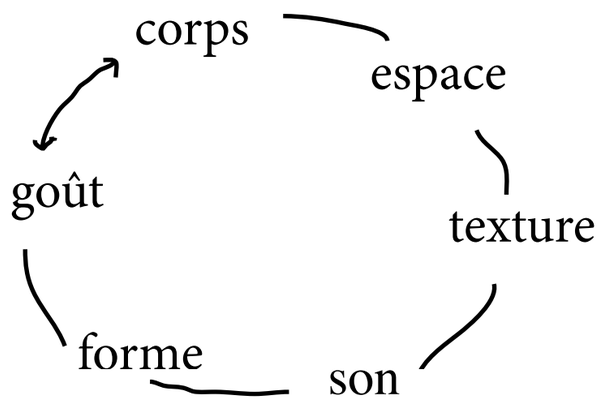












Recherches autour de 4 goûts, textures, couleurs pour le spectacle Umami





Feu ! (2025)
Installation, table 1m x 8m.
Les Subs, *Sauve qui peut la vie*, Lyon. Arcade, *Paysages Alimentaires*, Sainte-Colombe-en-Auxois.

Pizza, donuts, pain, brioche, friand, steak végétal, croissants, légumes, burgers, un banquet junk food de ce qui part à la poubelle tous les jours….
Feu! se déploie comme une métaphore de notre époque. Vestige d'une célébration désormais calcinée, le banquet brulé évoque les excès d'un monde consommé.
Les ressources, épuisées par un désir insatiable, laissent place à une réflexion sur ce qui reste après l'embrasement. Ce qui était vivant, vibrant de couleurs, d'odeurs, de saveurs et d'émotions, est désormais à l'arrêt, la densité de chaque aliment transformée, allégée, minéralisée.

Les convives, autrefois réunis autour de la table, sont désormais des ombres, témoins d'un festin consumé par les flammes. La carbonisation rappelle la fragilité de notre existence et la rapidité avec laquelle tout peut basculer.
J'ai souhaité que cette installation interroge notre rapport à la nature, à la consommation et à la pérennité de nos choix, aux ressources que nous épuisons sans relâche.
Les invendus périmés, glanés en supermarché, dénoncent le gaspillage et préfèrent le don à la destruction.
Feu ! nous invite à envisager un avenir où la sobriété pourrait devenir une nouvelle forme de richesse.



(Sans titre) Vaisselle en sucre (2025)
Sucre coulé, dimensions variables

Dans le cadre de la résidence Métier d'Excellence, coordonnée par l'association Hors Cadre, j'ai eu la chance de passer 2 mois dans le lycée professionnel Vauban d'Auxerre, auprès de différentes classe des sections hôtellerie restauration. S'appuyant sur la tradition cinématographique des décors cassables en sucre dans les scènes de ménage, je réalise de la vaisselle en sucre. Les étudiants ont pu la croquer, et la casser sur la tête de leur voisin•e !

(Sans titre) Gestes & mesures (2025)
Série de carte postale de tablier de travail, 10 x 15 cm. 100 exemplaires













Peau de Sirène (2024)
20 kg de chocolat bio, 72% de cacao, poudre d'or, 2 x 1 m.

Fabrication d'une grande peau de sirène en chocolat, venant complèter la thématique de la biennale de la crue. Sous forme d'atelier parents-enfants, nous réalisons des centaines d'écailles en chocolat. La peau a défilé dans la ville accompagnée d'une fanfare pour être ensuite mangée. Biennale «*Débordements*» à Tournus (71)





1 2
3 4





1 - La dernière gorgée, grès émaillée, contenance 5cl, 23 cm de diamètre, 2023

2 - Saladiers, soupières ou jardinières, grès émaillé, 2023

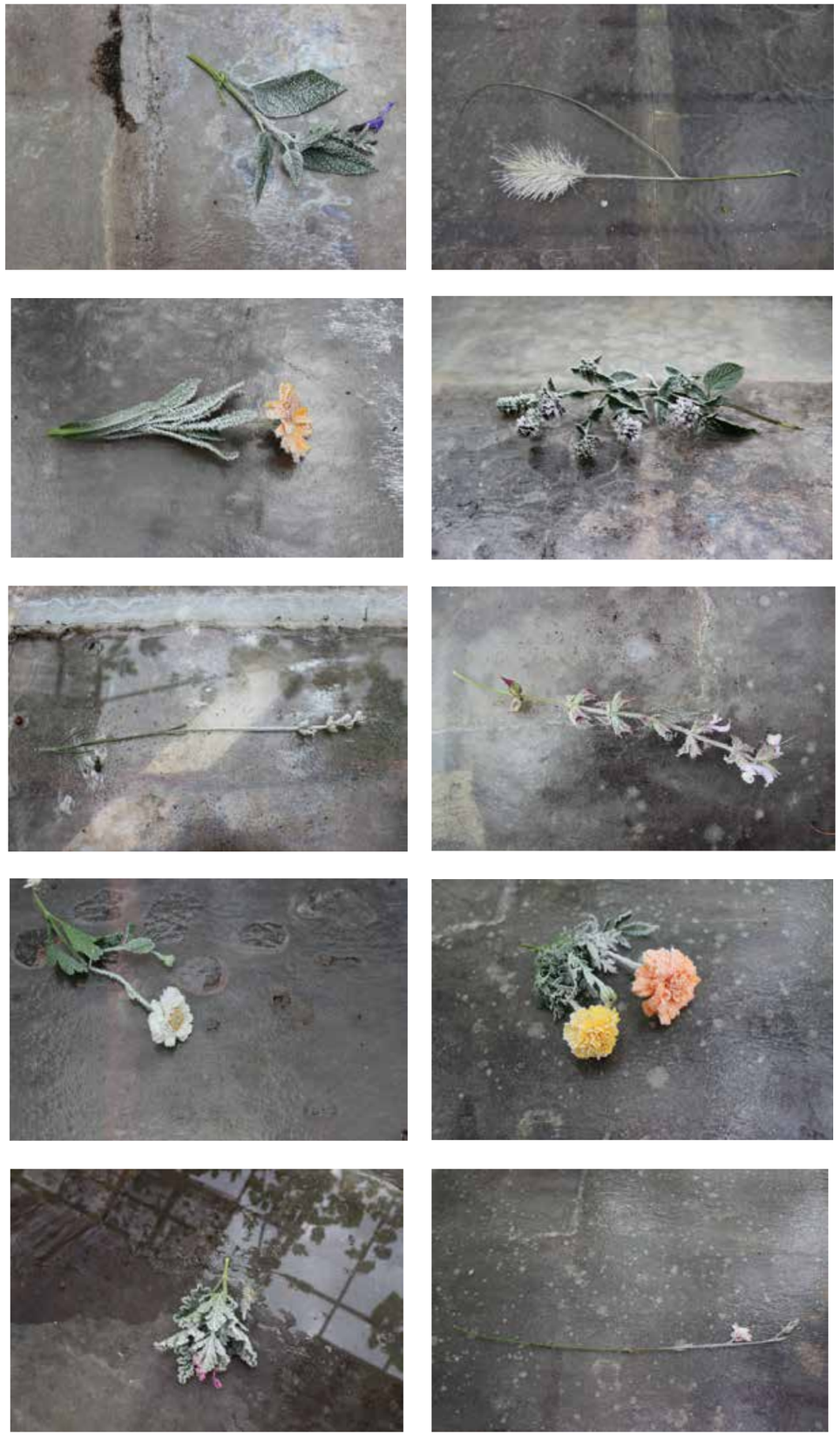
3 - 4 Cerceau et Couronnes, grès émaillé, 23 cm de diamètre, 2023





Les Endormies (2020)
Tirages sur Alu-Dibon, 48 x 32 cm.

Photographies de fleurs comestibles gelées issues du jardin officinal de l'Hôpital psychiatrique de Montpon-Ménestérol, Vauclaire (Résidence en Dordogne, été 2020)
Acquisition de la série photographique par le Centre Hospitalier de Vauclaire.















A travers ciel, les petites mythologies (2006-2026) (Sélection, voir fannymaugey.com)
Photographies, impression dos bleu (60 x 90 cm, 60 x 40 cm) Tirage contre-collé sur alu Dibon (60 x 90 cm, 60 x 45 cm)

Photographies évoquant la préparation rudimentaire d'un repas, geste, fleurs, réceptacle, voyage, trace, désalaison.
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire, présentées dans l'exposition *Contre-feu*, Les cantines, école d'art de Belfort.

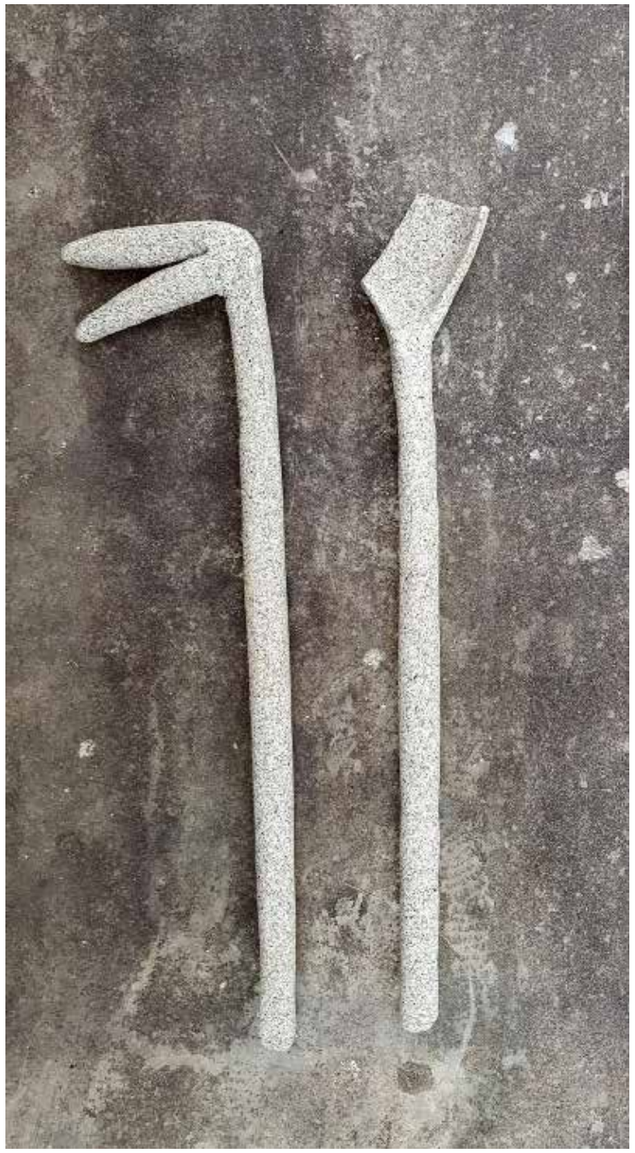




Témoins (2020)
Tubes de verre 140 cm, fleurs, herbes

Plantes issues du jardin officinal de l'hopital psychatrique aux vertus médicinales apaisantes ou toxiques. Comment conserver dans le temps des espèces sensibles ?
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire.





Outils (2020)
Terre, pâte de granit, bois. Dimensions variables, environ 20 cm de haut.

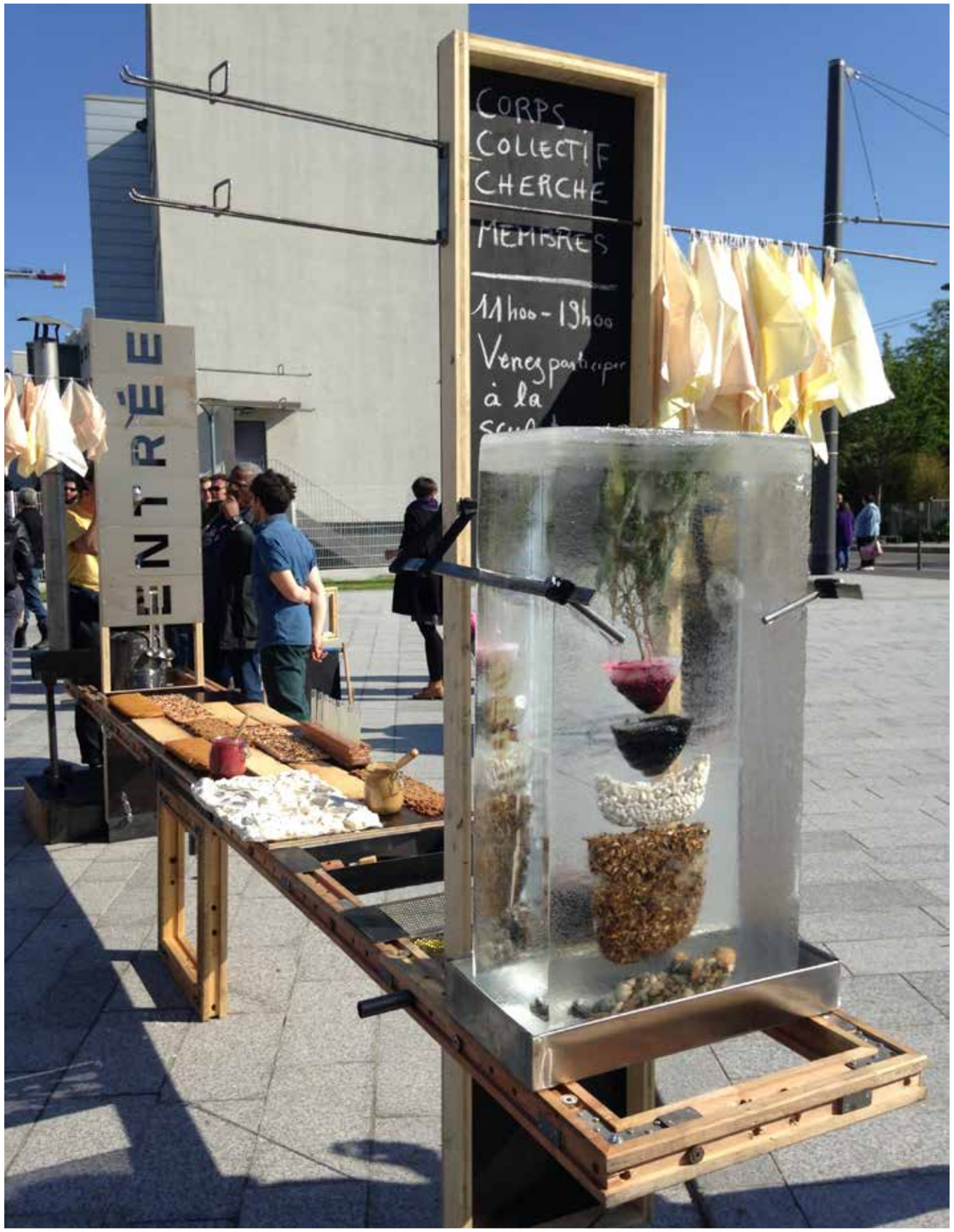
Série d'ustensiles qui interrogent le geste, l'utilité d'un objet, sa fonction.
Vue de l'exposition Contre-feu, Les Cantines, Ecole des Beaux-Arts de Belfort.

Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire.



Gestes (2020)
Tabliers, dimensions variables. 8 x 4 m.
Vue de l'exposition Contre-feu, Ecole d'arts de Belfort

Cette pièce, inspirée par le court métrage de Martha Rosler, « Semiotics of the Kitchen » (1975) m'a donné envie de me pencher sur les habits de travail que nous portons dans l'enceinte domestique. La vidéo présente l'artiste utilisant différents ustensiles de cuisine, sans nourriture, une sorte de parodie des émissions télévisées de cuisine. Elle questionne avec force et humour la place de la femme dans cette espace genré.





Migrations - Corps Collectif cherche membres - Komplex Kapharnaüm (2019)
Installation sonore, vidéo, culinaire participative dans l'espace public.

Collaboration avec le collectif Komplex Kapharnaüm, situé à Villeurbanne (69). Réalisation de différents biscuits salés (Focaccia, crakers aux graines, sablés paprika fumé) sucrés (Dacquoise, meringue, sablé citron pavot, pain d'épices, barres céréales) coulis de fraise, pesto de poireaux, crème de cacahuète, crème de betterave. Cocktails et boissons sans alcool. Bloc de glace de 100 kg avec inclusions minérales et végétales.





ZIGZAG (2019)
Chocolat noir 72% biologique, 10 kg. Installation culinaire participative.

Présentée pour l'exposition Cookbook, à la Panacée-MO.CO Montpellier, 13 avril 2019. Co-curateur Andrea Petrini, Nicolas Bourriaud

La Panacée a réunit pour l'exposition 26 chefs cuisiniers et 20 artistes internationaux. Dans ce contexte particulier, je me suis interessée au système digestif qui semblait être le noyaux de nos pratiques. De la tuyauterie intérieure aux canalisations extérieures (eau, cheminée, air conditionnée etc) *ZIGZAG* prend la forme d'une installation ou chacun a pu casser un morceau de chocolat, pour se le faire sien, une sorte de système digestif collectif. J'ai réalimenté au fur et à mesure l'installation, qui a pris des formes différentes au fil des heures.

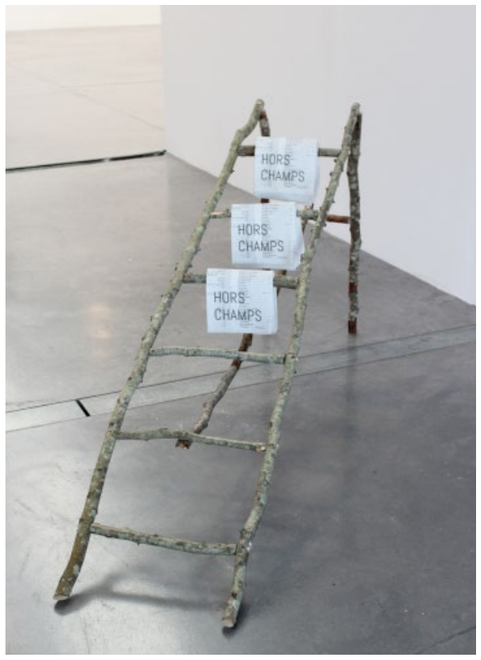












Hors champs (2018)

Couverts et coupelles comestibles — Sauce betterave/raidfort —Terrines brique au poivron rouge, sauce anchois — Crudités de saison, lentilles béluga — Morbier, Tomme fumée, Comté 18 et 24 mois — Tartelettes, crème pâtissière à la cardamome, fruits rouges — Fleurs comestibles et aromatiques bio de la ferme de Quyvie— Bière blonde extra et brune fumée (70 personnes)

Ficelle, planches, branches, bûches, tôle ondulée, tablette en béton, édition de serviettes en papier, sound système.
Quatrième volet des repas suspendus. Ici, c'est une parcelle de nature à déguster, composée de matériaux récupérés dans les bois ou les environs du centre d'art. Parce que la nature nous nourrie et nous fait danser, un casque est à disposition depuis le tas de bûches, pour écouter *Spiral Tribe*, sound system techno originaire de Londres, actif pendant la première moitié des années 1990, du mouvement Free Party en Enrope.

Présenté dans le cadre de la C Party, au 19 CRAC, Montbéliard, 16 juin 2018.

















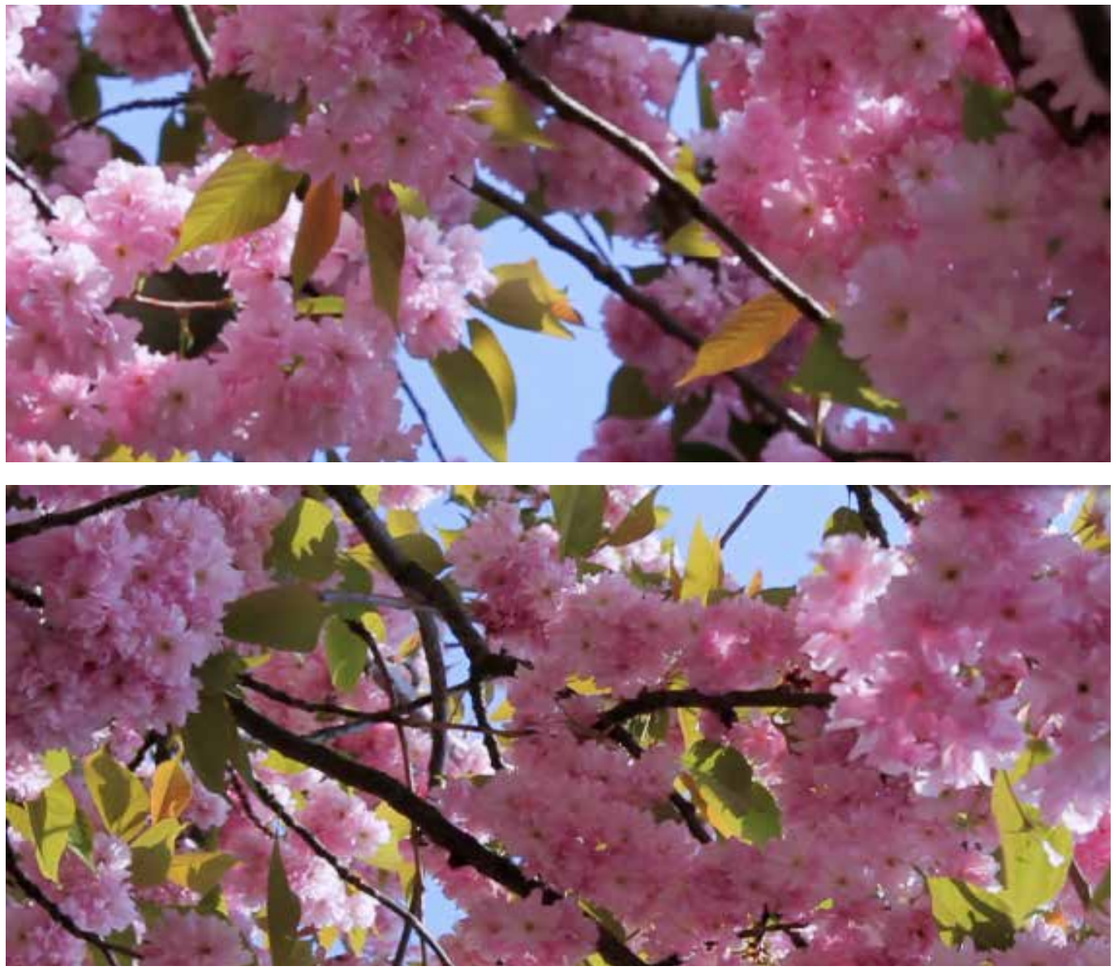




Hors Sol, Hors froid, Hors d'œuvre (2017)
Couvert comestibles— Ceviche fleuri—Terrine brique au poivron rouge, sauce anchois—Bœuf carotte au vin blanc—Brie, abricot, figue et baie de Goji— Tarte chocolat 72%, herbe aromatique et miel—Fleurs comestibles et aromatiques bio de la ferme de Quyvie—Vin des producteurs des Coteaux du Quercy. (50 personnes)
Sangles, planches, grille d'égout, souches, branches, morceaux de toile pliés, seau, briques, aimants.

Les briques sont empilées, les fait-tout suspendus, les couverts amenés à disparaître, les herbes aromatiques infusent doucement. La cuisine reconstruite au dehors crée de nouveaux gestes dans un dispositif en évolution auquel les convives participent. Le menu sera fleuri et coloré pour prolonger l'été ! L'ensemble de l'installation a été aimanté aux coursives.

Dans le cadre des Cantines sonores, à La Cuisine, centre d'Art et de Design, Nègrepelisse, 16 septembre 2017.



Rotation II (2014)
vidéo, 16 mn (boucle)

Présentée à la Galerie du CROUS, exposition des lauréats du Prix Dauphine, 2015.

Rotation II présente des fleurs de cerisiers (sakura en japonais) et s'appuie sur la tradition japonaise Hanami, littéralement regarder les fleurs. De la même manière qu'une danse butô, nous sommes plongés au coeur de l'arbre, déambulant très lentement entre les branchages. Sans son, il nous est donc possible de nous immerger dans la contemplation, qui pourrait laisser une sorte de suspense, comme une amorce hollywoodienne de film qui débute généralement pour un tableau idyllique.



Puddle II (2013)
granit, adoucissant, 90 x 80 cm

Présentée à l'Université de Sciences et Lettres, Paris. Prix Dauphine, 2015.

Inspirée par la "Pensée Magique" et un voyage en Islande, l'exposition «Subterfuges», présente différentes sculptures (dont Puddle), qui donnent à voir des éléments lumineux associés à d'autre plus brutes. Ils saisissent une réalité pour en révéler toute la substance fabuleuse, irrationnelle parfois étirée jusqu'au rang de mythe. Du scintillement au reflet, nous sommes face à une récolte mystérieuse, presque magique où les moyens détournés et artificieux sont organisés pour mieux nous échapper.
Puddle est la rencontre entre du granit et de l'adoucissant, souvenir des lagons islandais, la shématisation d'une flaque qui se transforme jour après jour par évaporation du liquide bleu.



Buisson radiant (2012)

Plexiglass radiant

Présenté pour la biennale Art & Paysage, Artigues-près-Bordeaux, 2012

Les buissons radiants fonctionnent comme un groupe de sculptures, inspirés des miroirs ardents, sorte de machine de guerre du Moyen-Age, composées de miroir, pour enflammer les navires ennemis. Là, il est question de se fondre dans le paysage, se camoufler dans un environnement tout en le révélant. L'invisible par la couleur, un piège à lumière qui stocke les rayons du soleil, pour les redistribuer sous forme de radiations multicolores.



Rotation I (2013)

métal, plexiglass, visses. 1,80 x 2,5 m

Présenté pour la Ve Biennale d'Anglet .

Face à la mer, Rotation 1 s'affirme comme une sculpture tournante, composée de plexiglas radiants, à la fois en s'inscrivant et en échappant à tous les éléments qui l'entourent. Elle attrape la lumière, la reflète et la redistribue, joint étroitement le proche et le lointain et s'anime avec le vent. Son éclat, miroitant et multicolore, prend progressivement un aspect minéral, de la même manière qu'un coquillage poli par les vagues. Elle lance des signaux de tous côtés et rappelle ses ancêtres, les Miroirs Ardents.



na2b4o7•10h2o (2012)

Soie, sel, borax

Pièce unique réalisée en partenariat avec Bucol (Holding Textile Hermès). Présenté dans l'exposition *Silk me Back*, Fondation bullukian, Musée des Tissus, Lyon. Musée départemental d'histoire de la Résistance et de la Déportation de l'Ain et du Haut-Jura. Vendu aux enchères pour les sinitrés du tsunami

La sculpture composée de soie, sel et borax reprend les éléments de la catastrophe de Fukushima. Le borax, issu du bore est utilisé dans les cuves des usines nucléaires pour amoindrir les radiations. Comme le sel, il permet la formation de cristaux. Nous sommes face à une sorte de fossile, où le temps est évoqué par ce phénomène de cristallisation. Il peut être rattaché à la pensée de Stendhal, qui décrit dans l'ouvrage «*De l'amour*» les différentes étapes de l'état amoureux via ce processus.
Par un système de pliage, le kimono est simplement évoqué par l'encolure. Le métrage de soie Bucol reprend la taille d'un kimono, 396 cm2 (11x36 cm).
Le croisement du côté droit sur le côté gauche rappelle la tradition japonaise qui veut que les défunts soient enterrés avec leur kimono croisé à l'envers.



Quand l'été viendra (2011)

Sel en bloc. Série de neuf. Dimensions variables, échelle 1.

Réalisées dans le cadre de la Résidence d'artiste de Chambray-Lès-Tours, présentées pour l'exposition Pièce Montées à Maison Vide, Reims

Ici l'analogie entre le cristaux de glace et de sel. Deux matières appelées à se faire disparaître mutuellement. Le sel dissout la neige, l'eau dissout le sel, il est donc question de «force additive» et d'une neige plus qu'éternelle!



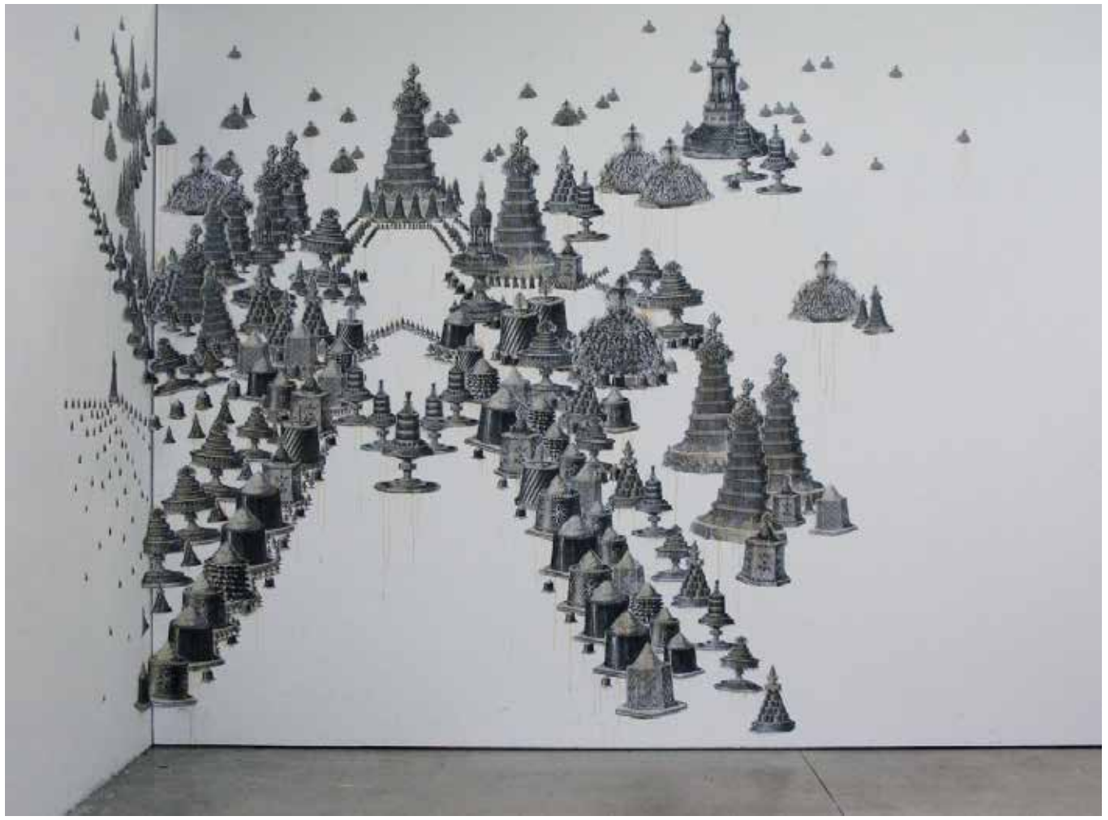
50/218/27 (2009)
Chocolat noir 55% de cacao, 50kg, 27 m2

(Pensées à Caillebotte) Sur un principe de masse-surface, je décide ici de mesurer une pièce à l'aide de 50 kg de chocolat. Je peux ainsi affirmer que 50kg de chocolat peuvent devenir 218 lattes et recouvrir 27 m2. La latte, devient une unité de mesure, un échelon (1 x 0,16m). Reste l'ambiguité, peut-on marcher sur le parquet, sa forme nous l'autorise, sa matérialité nous l'interdit. Le statut de l'Œuvre est interrogé, doit-elle être expériementée physiquement ?



Installation présentée au Creux de l'Enfer pour les Enfants du Sabbats XI (2010)







Flour Garden (2008)

Fondant, chocolat, 200 x 150 cm, impression laser, caramel, 400 x 250 cm

Le XVIIIe est l'époque où la pâtisserie s'étalait sur tous les banquets, où les choux à la crème coulaient, les pièces montées étaient d'une précision déconcertante et les mille-feuilles s'inspiraient de l'architecture vernaculaire des châteaux...
Dans cette installation, j'entreprends un glissement entre le savoir-faire de l'artisan pâtissier et celui du geste de l'Artiste.
Seul le motif de ce gâteau à étage est reprit, il quitte les fastes de la cours pour s'installer à même le sol. D'une forme géométrique rectangulaire, il mue vers la flaque, l'informe.
Au mur, un assemblage rigoureux de photocopies issues d'ouvrage de cuisine du XVIIIe et collé au caramel. Les deux pièces se font face.





Sans titre (Drapé) (2009)
Chocolat noir 55% de cacao, 50kg. 2 x1,50m

Le drapé, fascinant refrain de l'histoire de l'art prend ici une forme flottante en chocolat noir, où l'on retrouve la légereté du tissu, ses plis, son imposante présence. Présence fantomatique et charnelle en échos aux statues du Musée des Moulages de Lyon. Au moment du vernissage, à chacun de casser un petit morceau de chocolat et ainsi de fragiliser la masse pour la faire disparaître.

Matrice servant de moule, réalisé en plâtre et grillage métallique. 12 personnes nécessaires au démoulage



Fanny Maugey

Plastissière — http://www.fannymaugey.com
Née le 29/03/1985 à Saint-Rémy (71) 38 rue Denon — 71100 Chalon-sur-saône — SIRET 518 860 143 00024

2007-2009 DNSEP, École Nationale des Beaux-Arts de Lyon
2004-2007 DNAP, École des Beaux-Arts de Chalon-sur-saône
2003-2004 BAC PRO Pâtisserie-Chocolaterie, Château-Chinon

EXPOSITIONS / COLLABORATIONS

2026
Performance culinaire *Goûtu*, Bruit du frigo, Bordeaux
Résidence au LBO Centre d'art en EHPAD, Saint-Baldoph (73)
Résidence Culture et Santé, macLyon/ Hôpital de la Croix Rousse, hôpital Lyon sud, HCL
Umami, spectacle jeune public danse et cuisine, Collectif A/R, tournée nationale 2025-27
Scénographie comestible, *Ostinato*, pour la danseuse plasticienne Mélina Faka, Le Dôme, Alberville

2025
Umami, spectacle jeune public danse et goûts, collectif A/R, tournée nationale 2025-26
Sauve qui peut la vie, Feu !, Les Subs, Lyon
Résidences «Artiste au Lycée» (Nevers et Cosne-Cours-sur-Loire) soutenues par la région Bourgogne Franche Comté
Installation gustative, le 19 CRAC, Montbéliard
Paysages alimentaires, carte blanche *Feu !*, Arcade, Design à la campagne, Sainte-Colombe-en Auxois (21)

2024
Résidence collaboration *Umami*, avec la danseuse Julia Moncla, Ramdam, Les Subs, Luxembourg
Résidence collaboration *Ostinato*, avec la danseuse plasticienne Mélina Faka, Boom Structure, Le Dôme, Clermont-Ferrand
Résidences «Artiste au Lycée» (Charolle et Autun) soutenues par la région Bourgogne Franche Comté
Résidence Villa Glovette, juin, Isère

2022-23
Résidence Éducation Artistique et Culturelle en milieu scolaire, DRAC Bourgogne Franche - Comté
Tartes postales, projet collaboratif, Fondation pour le logement, France
Résidence collaboration *Ostinato*, avec la danseuse plasticienne Mélina Faka, Boom Structure, Clermont-Ferrand

2022
Brunch de l'Aube, installation culinaire, Espace des Arts, scène nationale, festival Chalon dans la rue
Résidence invitée par Mélina Faka, Ateliers Bermuda, Sergy (01)
La foire déborde, festival Arts-vivants/ Culinaire, Tournus (71)
Faire œuvre en cuisine, exposition collective, Maison des Arts plastique Rosa Bonheur, Chevilly Larue (94)
Performance culinaire, lancement de l'édition Summerschool des 5 Lacs / WIR, CRAC Alsace

2021
Séminaire Co-création, installation culinaire participative, MJC de Montbard (21)
Résidence Le Frasnois, Summer-School des 5 lacs, Jura
Repas augmenté, installation culinaire participative, Festival Chalon dans la rue
Pièce d'été, Quadriennale d'art en plein air, Malbuisson, Haut-Doubs (25)
Contre-feu, exposition personnelle, La Cantine, Ecole d'Art de Belfort

2020
Résidence - Mission Cléa. Le 19 CRAC, écoles de Valentigney, Franche - Comté
Résidence au Centre Hospitalier Vauclaire, DRAC Nouvelle-Aquitaine, Agence Culturelle Dordogne et Périgord, Montpon-Ménestérol, Dordogne

2019
Hors d'eau, pour l'exposition Il est une fois dans l'Ouest, FRAC Nouvelle-Aquitaine MÉCA, Bordeaux
L'étonnant Festin, compagnie Komplex Kapharnaüm, Festival Effervescence septembre 2019, Clermont-Ferrand
Festival Partie(s) de Campagne, aires d'écoutes via le collectif Dixième de Bel, 18-21 juillet, Ouroux-en-Morvan
Espace des tentatives, Festival Chalon dans la rue 24-28 juillet 2019, Chalon-sur-Saône
Cookbook, La Panacée, Montpellier. (Présentée le 13 avril 2019)

2018
Hors Champs, C Party, le 19 CRAC, Montbéliard
Kuisinarium, collaboration culinaire à l'installation contextuelle (repas-son-vidéo), Komplex Kapharnaüm, Lyon-Tours
#2 BRUITS, festival audioscénique, 2-6 mai, Nantes
Grâce au travail de ceux qui espèrent, The Fine Art Collection, invitation, le 19 CRAC, Montbéliard

2017
NOPOTO, Paris
Hors sol, Hors froid, Hors d'œuvre, La Cuisine, Centre d'Art et Design, Nègrepelisse
2017-2018-2020-2023 Chocolatière chez Elodie D., Oullins (69)

2016
NOPOTO, La couleuvre, Saint-Ouen
Interior Landscape, Fresque pour la résidence pilote de l'OPAC, Chalon-sur-Saône

2015
Exposition des lauréats - Prix Dauphine, Galerie du CROUS, Paris
Prix Paris Dauphine, Université de Sciences et Lettres, Paris

2014
Enact Fluidity, 6B, Paris
#Auslage III, Galerie Lage Egal, Berlin, Allemagne2013
Subterfuges, Biennale d'Art contemporain de Lyon en Résonance, (exposition personnelle) galerie ODB, Lyon
Biennale d'Art contemporain d'Anglet, Ve édition, Anglet
Une histoire de moins et plus/ Etoffes du monde, Arcades-Design à la Campagne, Sainte-Colombe en Auxois (21)
L'Elégance Comique, (scénographie) Espace des Arts scène nationale, Chalon-sur-Saône

2012
Art & Paysage, biennale d'Artigues-Près-Bordeaux
ACE-Gold! Freies Museum, Berlin, Allemagne
Silk me back, Musée des Tissus, Fondation Bulukian, Lyon
$Na_2B_4O_7.10H_2O$, Musée départemental d'histoire de la Résistance et de la Déportation de l'Ain et du Haut-Jura

2011
Attitude, Lage Egal, Berlin, Allemagne
Week-end Télérama, Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le blanc, FRAC Nouvelle-Aquitaine MÉCA, Bordeaux
Résidence artistique, Lycée agricole de Chambray-Lès-Tours (37)

2010
Exposition de Noël, Ancien Musée de peinture, Grenoble
Hors Piste 2010, Centre G. Pompidou, Paris
Les Enfants du Sabbat XI, Creux de l'Enfer, Thiers

ATELIERS — en milieu scolaire, de la maternelle aux études supérieures
Ateliers en crèches, « *Par de-là les mots* » éveil sensoriel, Villeurbanne 9-20 février 2026-27
Atelier « *Rubans de guimauve* », 20 ans du MAC/ Val, Vitry-Sur-Seine, 2025
Atelier d'écriture, Prix littéraire des lycéens, Echappée littéraire Bourgogne Franche-Comté, Lycée Gabriel Voisin (71), 2023 et 2025
Ateliers monotype, festival littérature et gastronomie, Vonnas (01), 2022
Workshop, *« Chimères organiques »* école Média & Art, Chalon s/S, 2022
Atelier pour les 6-11 ans, « *Le goûter solide* », MAC Lyon, 2022
Ateliers chocolat, 6-12 ans et adultes. Atelier d'écriture *« Les menus extraordinaires »*, association Le Galpon, Tournus
Workshop *« Architectures comestibles »*, école des Beaux-Arts de Valence, 2018
Workshop *« Sur les traces de Denon »*, école primaire Bourgogne Pierre-Vaux & Musée Denon, Chalon s/S, 2017
Intervenante extérieure, création radiophonique et cantine, école Média & Art, Chalon s/S, 2015-16
Workshop Radio, école Média & Art, Chalon s/S, 2015-2016
Workshop Techno-Food, performance de Jeff Mills/ J. Perconte, école Média & Art, Chalon s/S, 2014
Conférence dans le cadre du cycle de conférence, lié à l'exposition Food Design, Lieu du design, Paris 2011

PRIX & CO.
Aide à l'installation et achat de matériel, Direction Régionale des Affaires Culturelles de Bourgogne, août 2021
Prix Dauphine, Prix spécial du jury, Université de Sciences et Lettres, Paris, mars 2015
Bourse Promobil, Office Franco-Allemand, décembre 2011-mai 2012
Aide à la Création, Direction Régionale des Affaires Culturelles de Bourgogne, juin 2010
Prix Hélène Linossier, École des Beaux-Arts, Lyon, octobre 2009

PUBLICATIONS
ArKuchi #47, magazine culturel et urbain à Lyon, janvier 2025
Culture(s), Le magazine de l'agence culturelle dépatementale Dordogne-Périgord, 2020
Cookbook, catalogue d'exposition, la Panacée, Montpellier, 2019
Design Culinaire, livre de Stéphane Bureau & Cécile Cau, octobre 2010
Libération, À voir et à manger de Marie Lechner, 19 février 2010
Cuisine Créative de Guillaume Delattre, décembre 2009
Interview, Looking at Food de Ana Finel Honigman, 6 octobre 2009,
New York Times, Eat, think in Paris de Ana Finel Honigman, 2 octobre 2009
Le Coup de Grâce de Guillaume Tanhia, septembre 2009
Archicrée, mars 2007, de Olivier Reneau