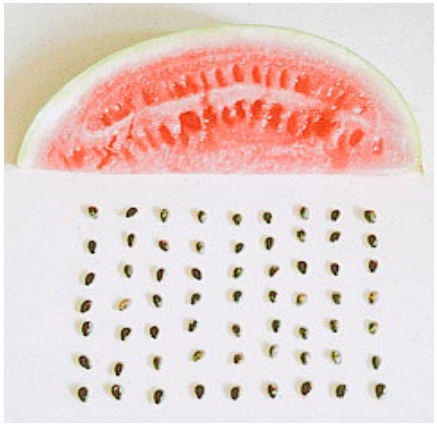


Portfolio — Sélection
Fanny Maugey

Biographie

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, le volume comme ligne conductrice, l'image et l'écriture comme zone souterraine.

Après quelques années passées à l'étranger (Berlin, NYC) entre mon atelier et différentes cuisines de cafés ou restaurants, des expositions ici et là (FRAC Nouvelle - Aquitaine, La Panacée, Le 19 CRAC, Centre Pompidou, Biennale d'Anglet, de Lyon en résonance, 6B, Fondation Bullukian, La Cuisine…) je me tourne vers la radio qui apparaît comme réceptacle nécessaire pour compiler influences, lectures, recettes, sons glanés dans mes différents déplacements.

En 2015-16, j'interviens auprès des étudiants — toutes années confondues— des Beaux-Arts de Chalon sur Saône, pour développer une web-radio sous forme de plateforme transversale ainsi qu'un laboratoire culinaire ou cantine décalée.

Avec la compagnie Komplex Kapharnaüm, nous questionnons l'Aliment, en le proposant dans l'espace public, utilisant différentes entrées : écologiques, politiques, sociologiques, esthétiques etc. (Clermont-Ferrand, Tours, Villerbanne etc.) la participation au lancement du Kuisinarium est enrichissante sur mes enjeux de travail. Je rejoins la chocolaterie d'Elodie D. basée à Lyon, en 2017, pendant 3 années consécutives et développe une série de tablettes de chocolat en série limitée, que je présente en 2018 et 2019 au CRAC Montbéliard.
L'exposition *Cookbook* (2019) à la Panacée (Montpellier) me permet d'être dans mes deux familles de recherches, au milieu d'artistes et de chefs.

En 2020, le centre hospitalier de Vauclaire (Dordogne) m'accueille 3 mois en résidence de recherche sur des thématiques liées au jardin nourricier et à la cuisine, l'occasion de rencontrer et de collaborer avec les résidents de l'hôpital. Au printemps 2021, *Les Cantines*, espace dédié aux expositions des Beaux-Arts de Belfort m'invite pour une exposition personnelle.

Démarche

Par mon parcours, j'ai pu rencontrer et faire se rencontrer deux mondes, la Gastronomie et l'Art ; celui d'un univers manuel et artisanal, à un autre, expérimental, référencé. Les deux étant extrêmement codés.
Si la Pâtisserie a fortement influencé ma pratique artistique, dans ses gestes répétitifs, sa rigueur, son rapport physique à la matière, elle est désormais compléter par la Cuisine (salé-sucré-végétarien ou non).
Mon travail plastique s'articule autour des notions de changement d'état, physique, plastique, émotionnel, phénoménologique. La notion de «manger ensemble» donne lieu à des installations-sculptures participatives culinaires. L'aliment devient prétexte à la rencontre, la convivialité, ou comme réflexions esthétiques et politiques.

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 adapter ou non au matériau alimentaire. Je les associe volontiers à l'enchantement, au fantastique, au merveilleux, mystérieux, et à l'énergie.

Fanny Maugey se définit comme « plastissière ». Dans ce mixte sémantique se loge l'amalgame qui fonde sa pratique : elle opère sur ce point d'incorporation qui nous fait vaciller, dans la confusion entre le geste et la texture, entre la forme et le fond. De sa formation initiale en pâtisserie, l'artiste a retenu une mécanique des gestes rigoureusement appris, que le contexte d'une école des beaux-arts l'a ensuite incitée à rendre contingente. A l'écouter, elle semble également avoir acquis de son parcours une forme de boulimie (la diversité de sa production en témoigne) et un pragmatisme qui ont décomplexé sa production. Après moult expérimentations mi-culinaires mi-artistiques, « quelque chose a lâché, j'ai cessé de faire la différence entre pratique professionnelle et vie personnelle, beaux-arts et cuisine. J'assume pleinement les circulations et les humeurs changeantes, elles me nourrissent ». Point de dilettantisme donc, mais bien plus une forme appliquée de l'intention qui se serait muée en état de vive attention chez celle qui semble toujours être à l'affût de ce moment artistico-culinaire où, dit-elle, « quelque chose prend ». Elle aime employer le terme italien la Mantecatura pour qualifier son travail. Rappelant ce moment crucial de la bonne tenue d'un risotto, l'expression traduit plus généralement cette « prise » chère à l'artiste : « lorsqu'on mélange des corps gras ensemble, cet instant où la sauce se lie, où la magie et le coup de main opère ». Chacune des techniques minutieusement acquises devient-elle ainsi moins une solution qu'une question ouverte à la réaction d'une assemblée humaine et non-humaine. Ce désir de liaison nourrit également chez elle, depuis ces dernières années, un fort intérêt pour la commensalité à travers lesquels corps sociaux et biologiques s'amalgament sans pour autant se dissoudre. Cette voie s'est plus particulièrement affirmée par la réalisation de diverses installations consommables et sculpturales : dans l'espace public avec le collectif Komplex Kapharnaüm (Migrations - Corps Collectif cherche membres), au Mo.Co dans une œuvre participative nous conviant à partager une tuyauterie digestive en chocolat (ZIGZAG) ou encore lors de la performance culinaire qu'elle proposa au 19 (C party!). Autant de situations qui oscillent entre l'expérience de l'outil et du matériau, pour voir ce qui peut « faire » corps, en échappant à l'autorité des usages ou des corporations formalisés. Cette ambivalence se retrouve aussi dans ses séries de sculptures d'ustensiles sans fonctionnalité . De la manœuvre à la fois lente et fugace de Fanny Maugey, il faut ainsi retenir cette capacité à attendre ou à « tendre vers », à rendre les intentions disponibles aux migrations, et réciproquement, capables d'influer leurs trajectoires. L'artefact, qu'il soit pâtissier ou artistique, se nimbe alors d'ambiguïté en se faisant le point de passage entre les desseins qui l'auraient investi et les ressources qu'il met en partage. Car c'est ce rapport nourricier qui fait croitre le travail de mixture de la « plasticière » : une fondamentale recherche de moyens plutôt qu'un désir de finalité. La fabrique de Fanny Maugey trouve ainsi moins de sources dans des récits que dans un bricolage inventif à même l'existant. Au 19, ce fut déjà manifeste lors de cette performance culinaire pour laquelle l'artiste cuisina, avec les denrées locales, un ensemble de mets présentés sur du mobilier improvisé avec des matériaux trouvés et restés sur place. Toutes les pièces présentées un an plus tard pour son exposition personnelle relèvent, en grande partie, d'expériences de résidences. Tels des notes parsemant l'exposition, un ensemble d'images, prélèvements, carottages, combustions, infusions, décoctions ou empreintes, se font encore relais de cette disponibilité aux circonstances ou à la réaction qui « prend ». En contrebas du centre d'art, un patchwork de tabliers récupérés et plus loin, un traveling sur des cerisiers en fleurs, nous plongent dans un même enchevêtrement confus de surface. A l'image des Map Minds qu'elle a griffonnées durant la période de confinement, ce travail évolue effectivement par « patchs » au sens que leur donne Anna Lowenhaupt Tsing, ou par agencements formés et agissants sous l'action des perturbations. Cette patiente et furtive recherche d'attaches matérielles dans un monde perturbé est devenue, pour nombre d'artistes, bien davantage qu'un sujet qui se ferait l'allégorie de la crise environnementale ou d'une condition précaire. Elle relève de la seule efficience d'être contemporain, c'est à dire d'être « avec », comme essentielle voie d'action. « Produire » ne rimant pas forcément avec « se reproduire », Fanny Maugey s'interroge alors sur la nécessité de « laisser des témoins, de produire encore et encore des objets ». Elle se mêle ainsi à une génération qui souhaite, par cette disponibilité, échapper à la productivité d'une sacro-sainte inspiration, légitimée par de non moins vénérables corporations. Elle cultive cette approche technico-processuelle de l'incorporation pour redonner à la création le caractère d'une vitale appétence à (se) laisser engendrer sans fin.

Florence Meyssonnier, Lyon, août 2020

(Texte commandé par le 19 CRAC pour l'exposition *Contre-feu*, Belfort)

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 cœur 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 ». *La causeuse* 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 œuvres 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 commandé par l'agence culturelle Dordoge-Périgord pour la fin de résidence à l'hôpital psychatrique de Vauclaire)

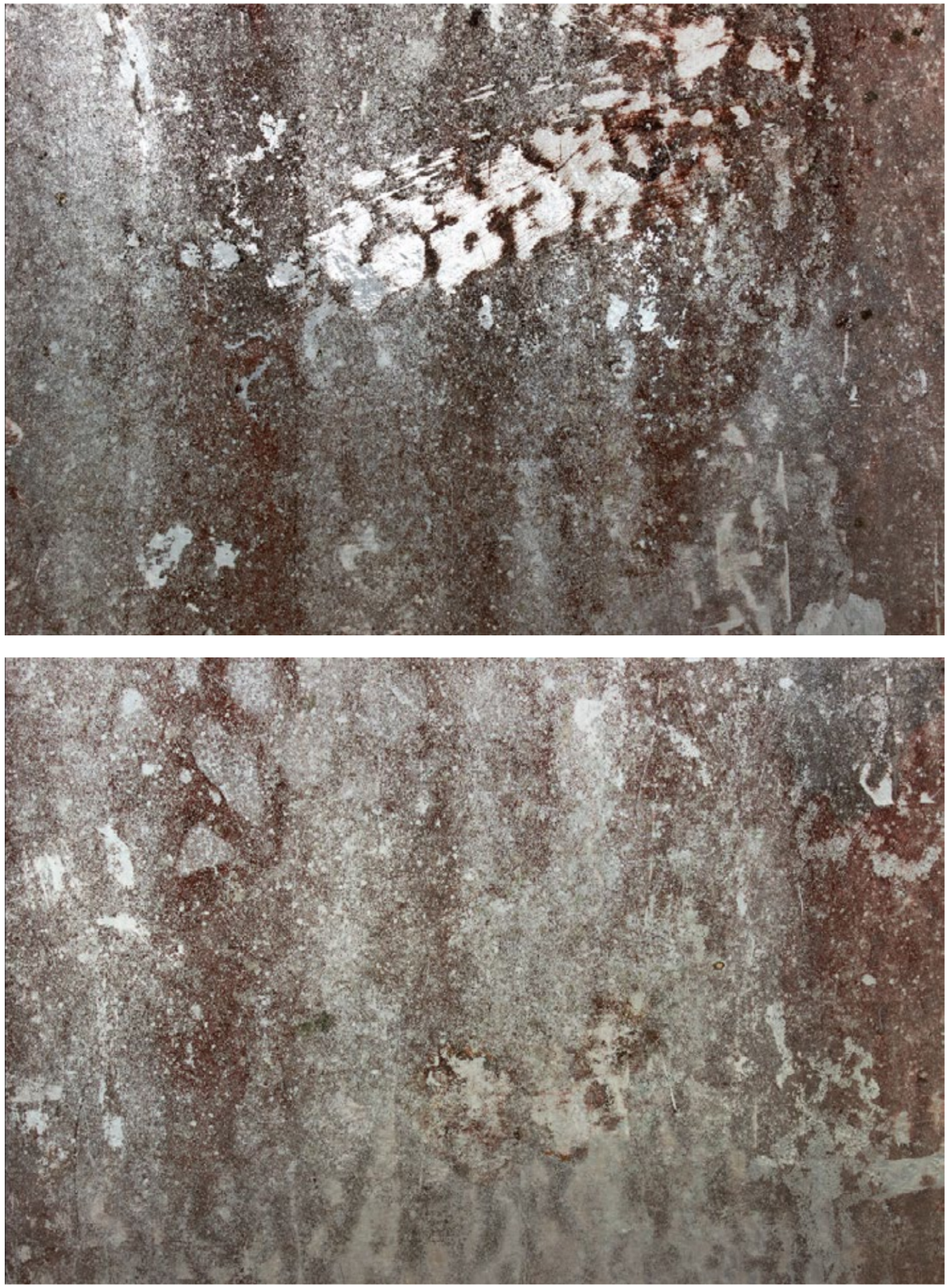
Notes
1. André Breton, *Manifeste du surréalisme*, 1924
2. Référence à The Doors, *Soul Kitchen*, 1967 (le titre du texte est également un vers de cette chanson)
3. Abraham Stoker (dit Bram), *Dracula*, 1897

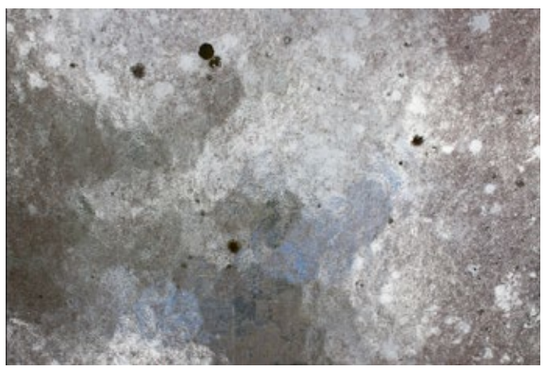
Processus (2020)

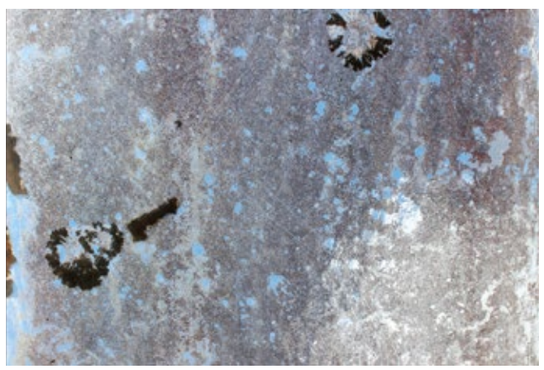
Photographies évoquant la préparation rudimentaire d'un repas. Geste, fleurs, réceptacle, glace, trace de mes voyages ...
Au premier plan, série de carafes en verre, dégustation de liqueurs et infusions de fleurs.
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire, ZAPART . Vue de l'exposition Contre-feu, École d'arts de Belfort

Les Endormies (2020)

Photographies de fleurs gelées, cristallisées. Tirages sur Alu-Dibon, 48 x 32 cm.
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire. Acquisition par l'hôpital de l'ensemble de la série.





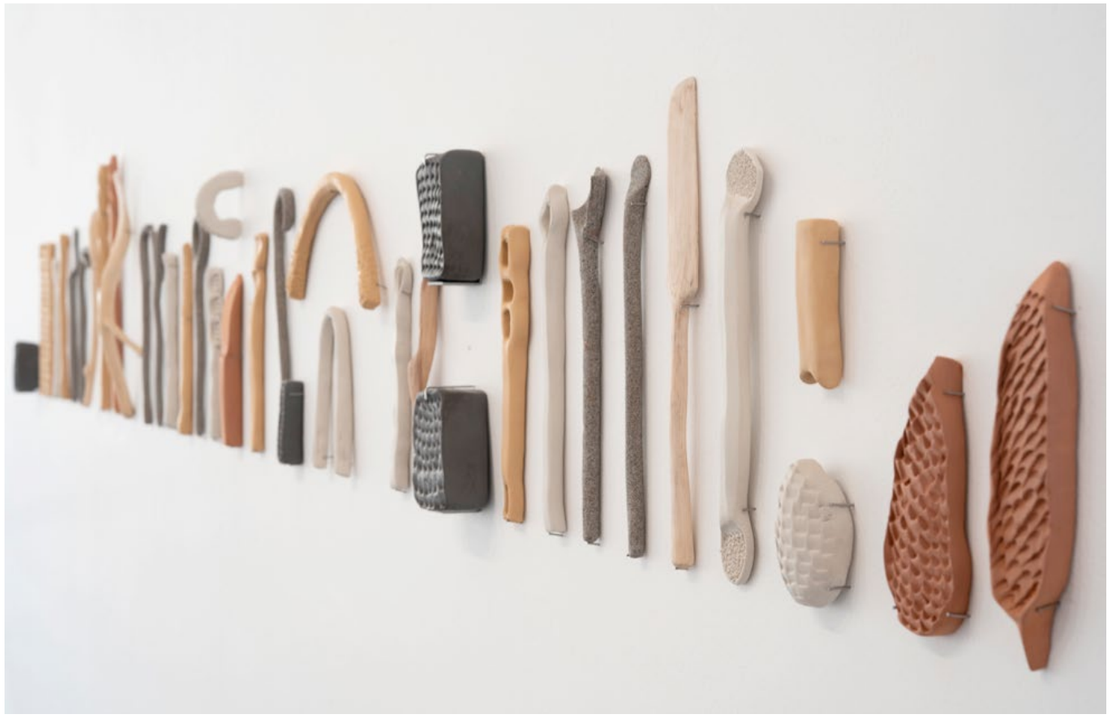


Reliefs (2020)

Photographies des vitres des serres, oxydations, micro-organismes, usures, calcaire.
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire

Témoins (2020)

Tubes de verre, fleurs, herbes aux vertus médicinales apaisantes ou toxiques. Comment conserver dans le temps des espèces sensibles. . 140 cm
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire, ZAPART



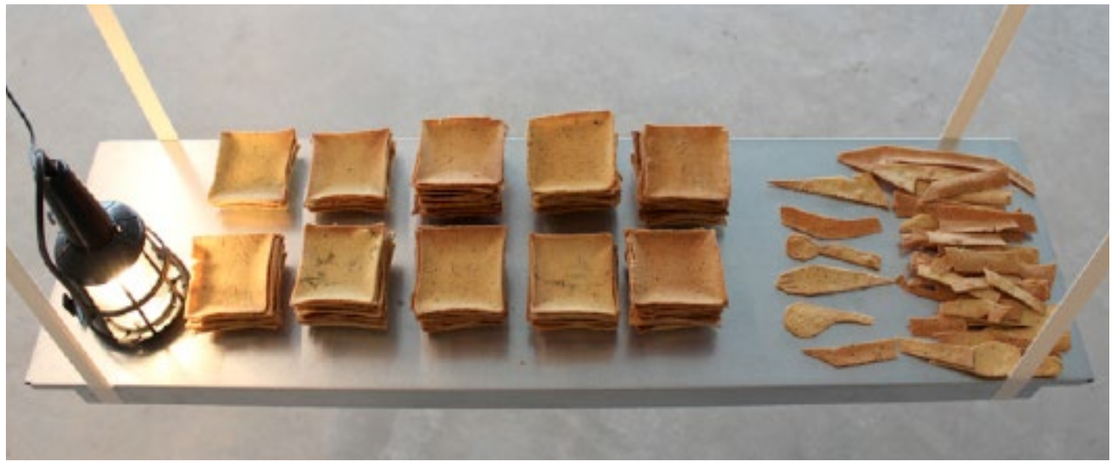
Outils (2020-21)

Série d'ustensiles en terre, pâte de granit, bois qui interrogent le geste, l'utilité d'un objet, sa fonction.
Résidence au Centre Hospitalier de Vauclaire, ZAPART. Vue de l'exposition Contre-feu, École d'arts de Belfort.

Gestes (2020)

Tabliers, dimensions variables. 8 x 4 m. Vue de l'exposition Contre-feu, École d'arts de Belfort

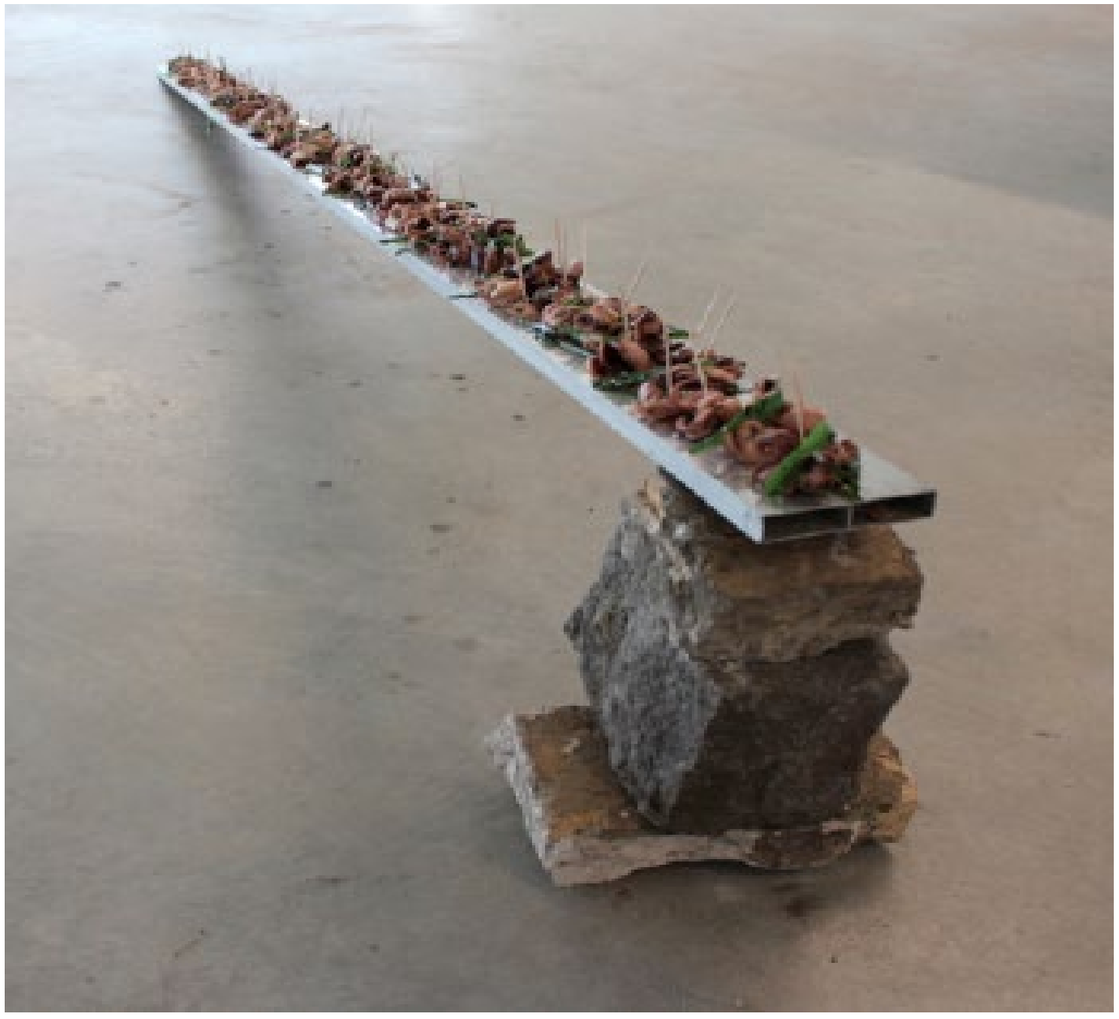
Cette pièce, inspirée par le court métrage de Martha Rosler, « Semiotics of the Kitchen » (1975) m'a donné envie de me pencher sur les habits de travail que nous portons dans l'enceinte domestique. La vidéo présente l'artiste utilisant différents ustensiles de cuisine, sans nourriture, une sorte de parodie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

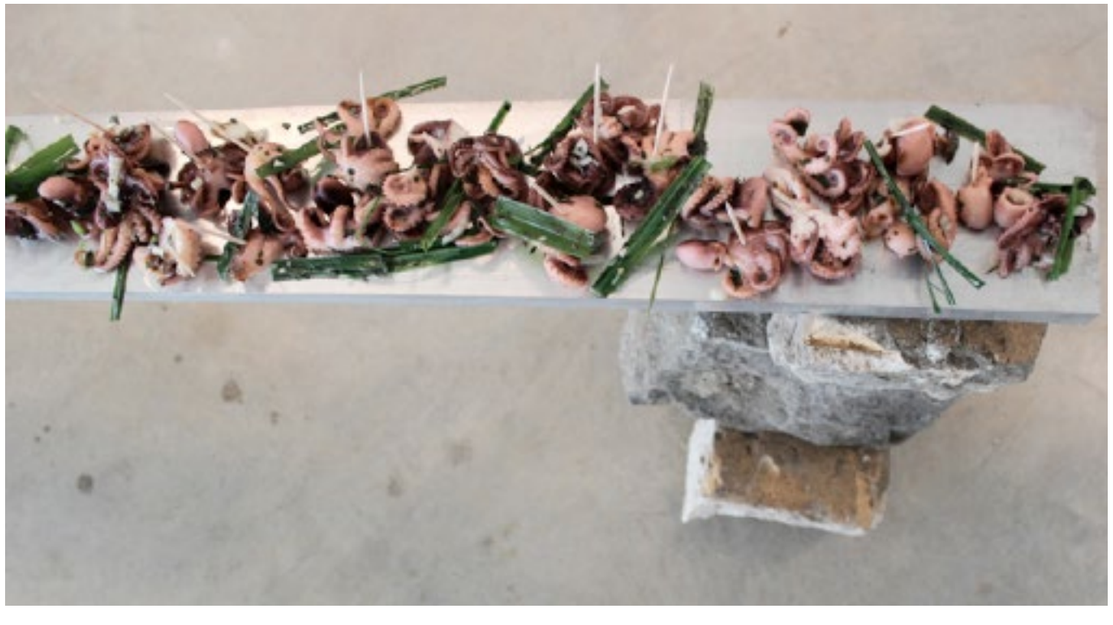


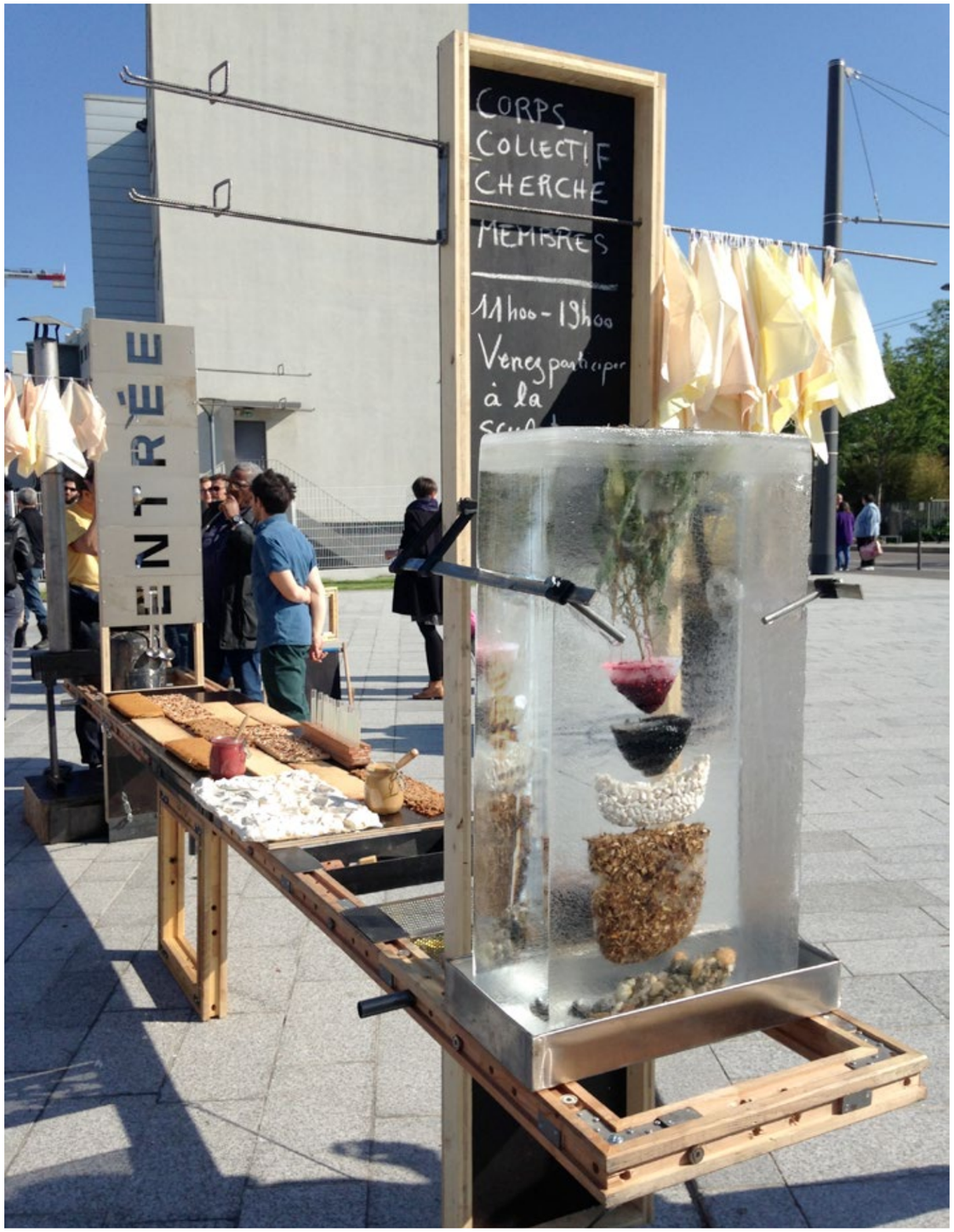
Hors d'eau (2019)
Récipients et couverts comestibles. Entre mer (carottes multicolores, lentilles béluga, butternut, oignon rouge, noisette, coriandre, sauce noisette citron) — Dos Crawlé (Dorade royale, rouget, maigre, pomme granny smith, citron piment d'espelette) — Sortie de bain (Poulpe, basilic thaï, citronnelle, oignon blanc, ail noir) — Mousse Sirène (crème, citron, zestes, anth, citron caviar) — Terre (graines, épices, sirop agave, son d'avoine) — Corail (Radis bleu, betterave, lomo, bressaola, câpre à queue) — Béton (chocolat blanc biologique, charbon végétal, pensées).
Plaques de verre et métal, verres, mètre de maçon, sangles en coton, tissu, baladeuses.
Installation culinaire participative.

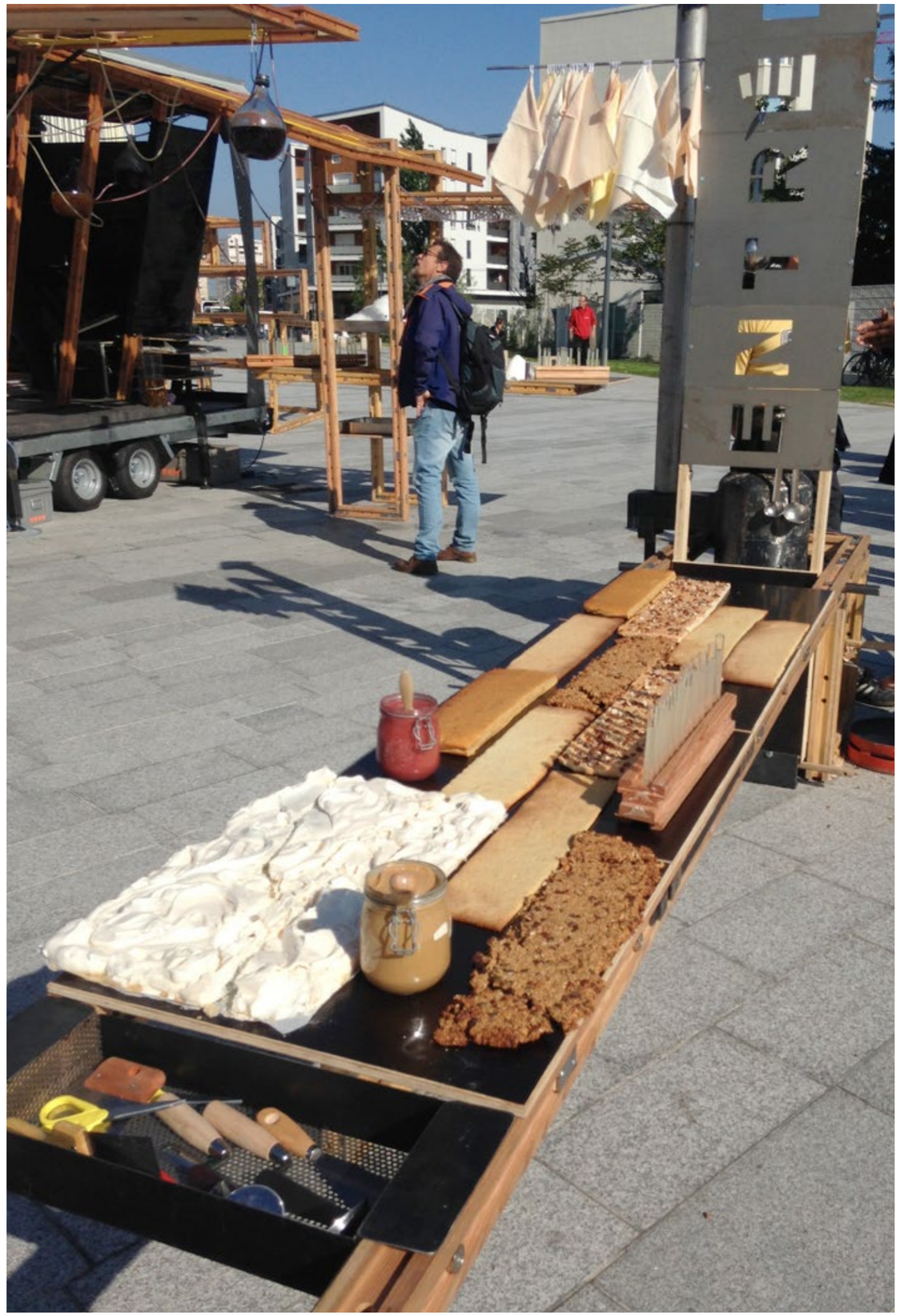
Présentée dans le cadre de l'exposition *Il était une fois dans l'ouest*, FRAC-MÉCA Nouvelle-Aquitaine, 5 octobre 2019.

Cinquième volet des « repas suspendus », l'installation Hors d'eau, est composée spécifiquement pour le Frac Nouvelle-Aquitaine MÉCA. La position du Frac, qui surplombe la Garonne, me mène à penser notre rapport à l'eau, cette masse mouvante, puissante, dont la source se tarit pourtant. Les infusions florales passent ici de verres en carafes, les textures aux saveurs locales du fluide à l'aride, dans une installation composée de matériaux récupérés dans les environs de Bordeaux : métal, verre, pierre.









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, 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.

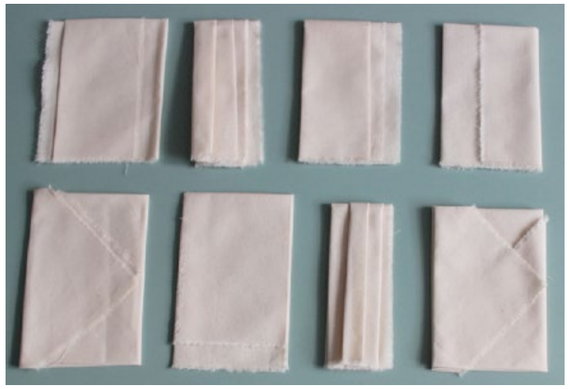
Hors Sol, Hors frois, Hors d'œuvre (2017)

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 est 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.



Les Hommes-Tartines (2016)

Pain aux céréales, crème de raifort-betterave, houmous, crème et fines herbes, fruits et légumes de saison, œillet du poète comestible (40 personnes)

Sur l'année 2015-2016, j'interviens auprès des étudients de l'Ecole Média et Arts de Chalon sur Saône pour un "Chantier Radio" et un "Chantier Food" ou création d'une cantine et jardin potager. Petit évènement en pleine semaine à l'occasion d'un concert de Yvan Etienne *Verdouble*.
Des dizaines de tartines ont été déposées sur une planche obligeant deux étudiants à une marche savante et synchronisée !
http://emafructidor.com/ema/chantier-food/

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

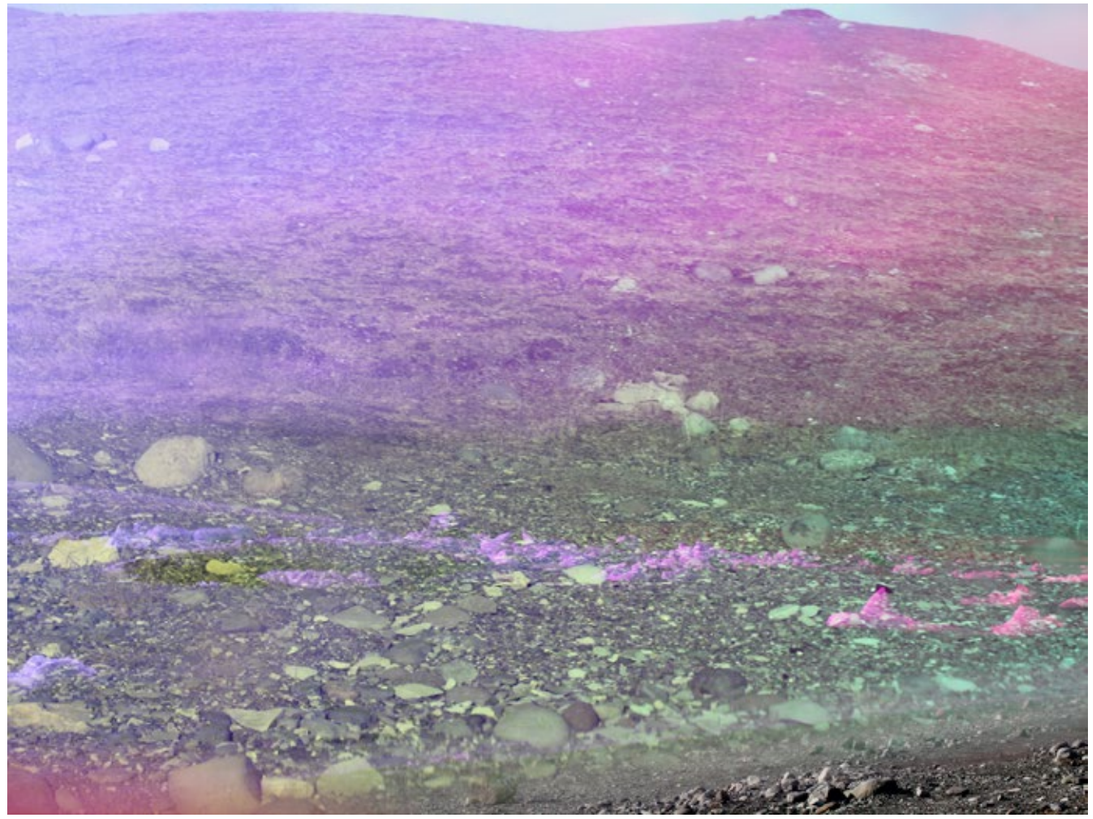
Présentée à la Galerie du CROUS, exposition des lauréats du Prix Dauphine, 2015.

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.



Favour (2013) *édition*
Format soleil 80 x 60 cm.
Série de 3, impression sur soie.
Série présentée pour l'exposition #Auslage III (2014), dans la Galerie Lage Egal, à Berlin, Alle-

Photographies extraites d'une série réalisée à Vatnajökull, en Islande. Un morceau de plexiglass radiant semi-transparent, semi-miroir a été placé entre mon appareil photo et le paysage d'iceberg, c'est donc une combinaison entre un paysage frontal et celui que j'ai dans mon dos. L'impression sur soie ajoute une narration, celle des plis et d'une légèreté flottante.

Buisson radiant (2012)

Plexiglass radiant

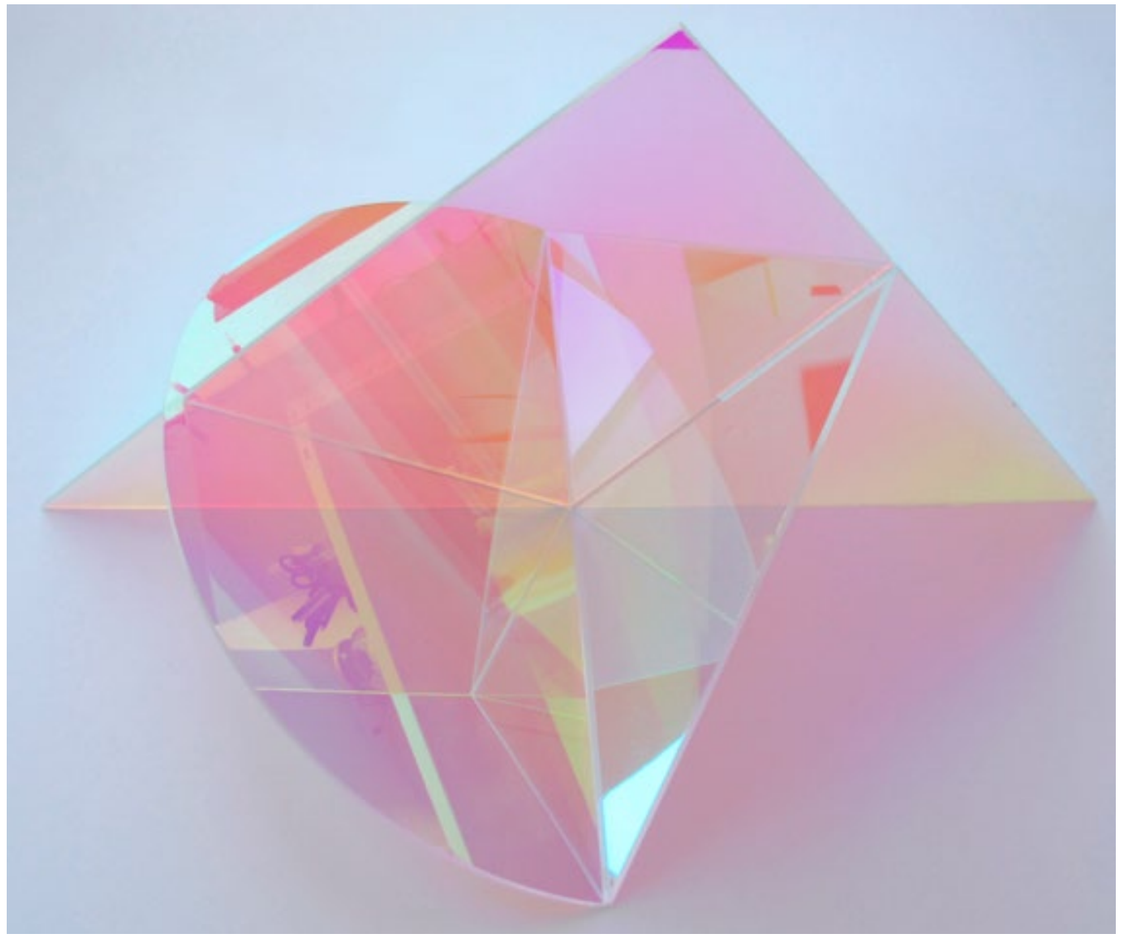
Présenté pour la biennale Art & Paysage, Artigues-près-Bordeaux, 2012

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.



Splitter (2013)
Plexiglass radiant, 45 x 32 x 24 cm

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

A la fois transparent et miroir, *Splitter* se fond dans dans un environnement tout en le révélant. Son effet kaléidoscopique transforme le réel en un collage phantasmagorique. La forme est inspirée du travail de Lygia Clark, artiste brésilienne.

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

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.

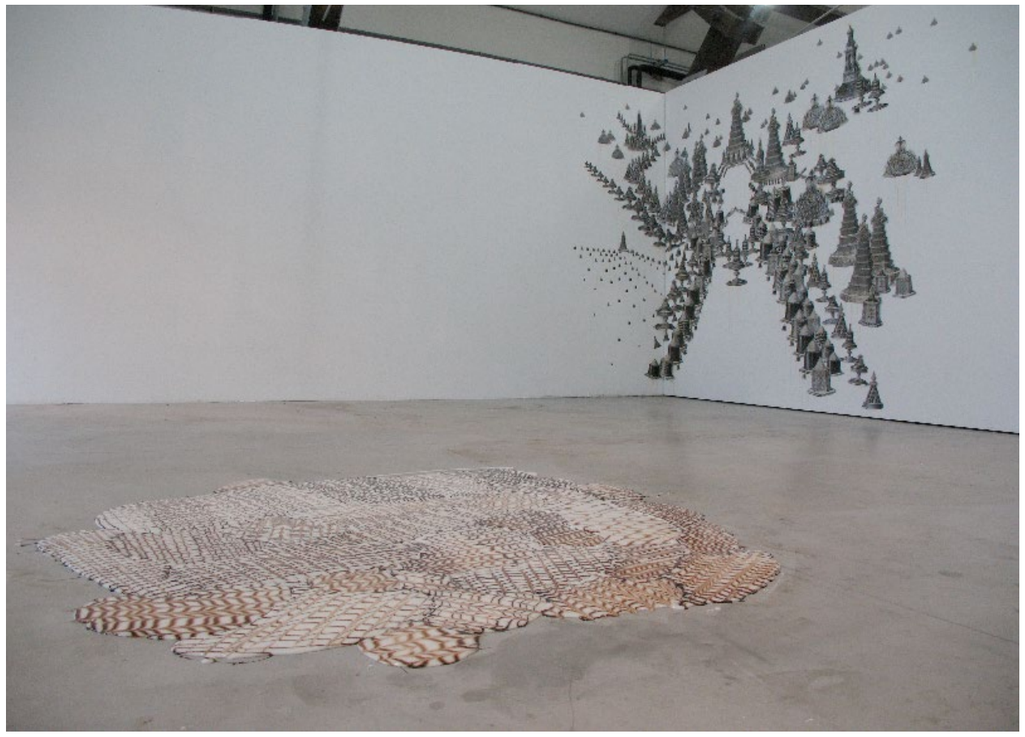
Réalisées dans le cadre de la Résidence d'artiste de Chambray-Lès-Tours, présentées pour l'exposition Pièce Montées à Maison Vide, Reims

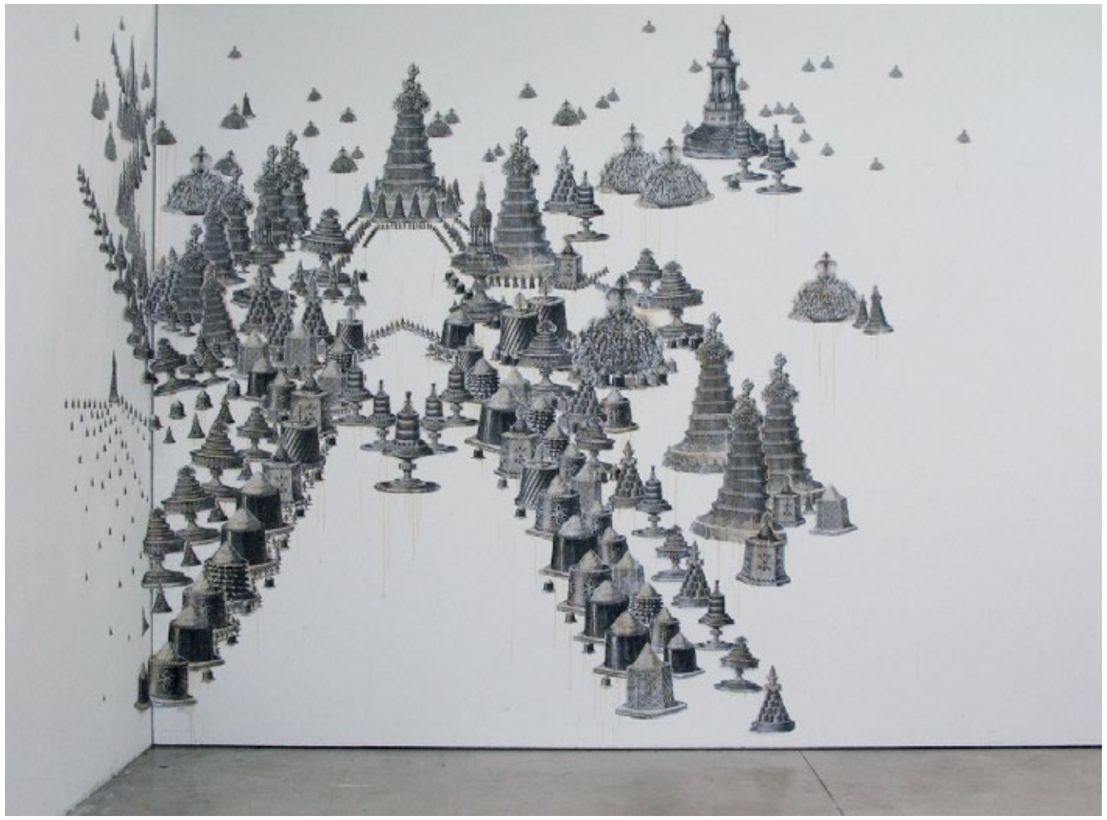
Ici l'analogie entre le cristaux de glace et de sel. Deux matières appelées à se faire disparaître mutuellement. Le sel dissout la neige, l'eau dissout le sel, il est donc question de «force additive» et d'une neige plus qu'éternelle!

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





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.

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)

Outils de cuisine — spatules, cuillère (2018-2019)

Frêne, dimensions variables.

Objets uniques taillés dans la même branche.

Tablette de chocolat (2018-2019)

chocolat noir biologique, 72% République Dominiquaine, 250 exemplaires numérotés

Les tablettes de chocolat OMA, ont été réalisées à partir d'un carreau de carrelage chinés. Au Fablab de Chalon sur Saône, nous avons crée une thermoformeuse qui m'a permis de fabriquer mes moules en PETG alimentaire. La fabrication des tablettes s'est déroulée dans la chocolaterie d'Elodie D. basée à Lyon. Les bandeaux estampillés OMA ont été gaufrés à chaud dans l'imprimerie Intaglio à Semur en Auxois (21).

OMA, qui signifie *mamie* en allemand et *votre* en estonien, rassemble des créations artistiques, artisanales, en édition limitée, liées à la cuisine, à un certain hédonisme, où flirtent l'Art, la volupté des sens et la Nature. Couvert en bois, tabliers, tablette de chocolat, et bientôt vaisselle en céramique sont autant de forme liées au Faire et au Manger.

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

2022
Repas expérimental en collaboration avec l'École Urbaine de Lyon
Exposition collective, Rosa Bonheur, Paris
La foire des bordes, festival Arts-vivants/ Culinaire, Tournus (71)

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, école d'Arts 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

2019
Il est une fois dans l'Ouest, FRAC Nouvelle-Aquitaine MÉCA, Bordeaux (Présentée le 5 octobre 2019)
L'étonnant Festin, résidence avec la 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
Présentation des tablettes de chocolat OMA, Le19 CRAC, Montbéliard
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, Cantine Sonore, Centre d'Art et Design, Nègrepelisse
Poctos Octo Plus, projet sonore sur les ondes de Radio Surveyor 1, Bézier

2016
NOPOTO, La couleuvre, Saint-Ouen
Interior Landscape, Fresque pour la résidence pilote de l'OPAC, Chalon-sur-Saône
C'est du gâteau 5, galerie ODB, Lyon

2015
Exposition des lauréats - Prix Dauphine, Galerie du CROUS, Paris
Just arround dans la galerie J&C Gallery, Chalon-sur-Saône
Prix Paris Dauphine, Université de Sciences et Lettres, Paris

2014
Enact Fluidity, 6B, Paris
#Auslage III, Galerie Lage Egal, Berlin, Allemagne

2013
Subterfuges, Biennale d'Art contemporain de Lyon en Résonance, (exposition personnelle) galerie ODB, Lyon
Biennale d'Art contemporain d'Anglet, Ve édition, Anglet

2012
Art & Paysage, biennale, Parcs d'Artigues-Près-Bordeaux
ACE-Gold! Freies Museum, Berlin, Allemagne
Silk me back, Musée des Tissus, Fondation Bulukian, Lyon
Na2B4O7.10H2O, Musée départemental d'histoire de la Résistance et de la Déportation de l'Ain et du Haut-Jura

2011
Attitude, Lage Egal, Berlin, Allemagne
Là où il pleuvine, L'Atelier, Saulieu (21)
Rendez-vous, Domaine Saint-Hilaire, Roiffé (86)
Mes dangereuses préciosités, exposition de fin de résidence artistique, Lycée Professionnel Agricole, Chambray-lès-Tours
Week-end Télérama, *Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le blanc*, Carte blanche et atelier gaufrage pour le public, FRAC Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux
Pièces Montées, Maison vide, Reims

2010
Exposition de Noël, Ancien Musée de peinture, Grenoble
Millefeuilles, Association ACOMER au Meix Roblin, Gouloux (58)
Hors Piste 2010, Centre G. Pompidou, Paris
Les Enfants du Sabbat XI, Creux de l'Enfer, Thiers

2009
Pièce montrée, Galerie Joyce, Palais Royal, Paris
Through the looking glass, Hôtel Meurice, Paris
...qu'il était sidéré quand il prenait son bain de ne pas fondre...Galerie Anima(l), (exposition personnelle) Biennale d'Art Contemporain en Résonance, Lyon
Drapé, Musée des moulages, Lyon

ENSEIGNEMENTS — en milieu scolaire, de la maternelle aux études supérieures
Artiste invitée, école Média & Art, Chalon s/S, 2022-...
Résidence, Cléa, écoles maternelles et primaires, Valentigney, 2020
Workshop, «Architectures comestibles», école des Beaux-Arts de Valence, 2018
Workshop gravure, école primaire & Musée Denon, Chalon s/S, 2017
Workshop food/ monotype, auprès d'enfant 8-12 ans, Saudade, Chalon s/S, 2017
Intervenante extérieure, création radiophonique et cantine-potager, 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
Résidence artistique, cours d'arts plastiques, Lycée agricole de Chambray-Lès-Tours, Janvier-Mars 2011
Workshop culinaire «Les outils de mesure», école primaire, Quincieux, 2010
Workshop chocolat «Moulage/Printemps», école primaire, Craponnes, 2009
Workshop chocolat «Moulage et fève», école primaire, Saxe Gambetta, 2009
Workshop chocolat «Insectes», école maternelle, Rillieux-la-Pape, 2008
Workshop «On ne joue pas avec la nourriture», classe Diplôme Supérieur d'Arts Appliqués, Lycée la Martinière, Lyon, 2008

PRIX & CO.
Aide à l'installation et achat de matériel, Direction Régionale des Affaires Culturelles de Bourgogne, août 2022
Prix Dauphine, Prix spécial du jury, 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
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