



# le carré

scène nationale  
centre d'art  
contemporain  
d'intérêt national  
pays de  
château-gontier

**Clélia Berthier**

Michel Blazy, Meg Boury, Fanny Gicquel,  
Louise Johansson Waite, Léo Moisy, Anna Paul,  
Michaela Sanson Braun et Darta Sidere

**Beurre dur, cœur tendre**

20 septembre › 16 novembre 2025

**guide du visiteur**





# Clélia Berthier

Née en 1991, Clélia Berthier vit et travaille à Nantes.

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. Elle rejoint les Ateliers Bonus à Nantes en juillet 2021 et reçoit le Prix des arts visuels de la Ville de Nantes en 2023.

Ses oeuvres créent une rencontre entre deux ou trois matières qui a priori s'opposent. Cette « fusion » est souvent rendue possible par réaction chimique ou en jouant avec la capacité polymorphique de ces matières. Son travail de sculpture s'inscrit dans une exploration du « moment de forme » : les oeuvres prennent vie par leur activation.

## Remerciements :

Un grand merci à Bertrand Godot, commissaire de l'exposition, Maël Grenier, directeur du Carré, Michel Blazy, Meg Boury, Fanny Gicquel, Louise Johansson Waite, Léo Moisy, Anna Paul, Michaela Sanson Braun et Darta Sidere, artistes invité.es, Pedro, Macéo et Loann les pros de la régie, Antoine et Anabelle à la médiation ainsi qu'à la chaleureuse équipe du Carré avec qui ça a été un plaisir de travailler.

Merci à Thomas pour le four.

Et bien sûr ceux qui sont de tous les projets ou presque : Mes parents, Alice, André, Gilbert, Clarisse, Adrien, Marine, Milo, Elodie, Timothé, Juliette



## beurre dur, cœur tendre

Installation, 600 briques, 20 kg de pain, inox gravé, 8 montants, 2 plaques de cuisson, 3 pelles à pain en bois, 10 couteaux à beurre en inox, 5 tabliers en coton, 5 torchons, farine, levure, 4 louches en inox, 3 pichets en inox, sculptures comestibles en pain et beurre, évolutives au cours de l'exposition.

# 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 Blazy<sup>1</sup> 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. »<sup>2</sup> 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 relationnelle<sup>3</sup> 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. Michel Blazy, Meg Boury, Fanny Gicquel, Louise Johansson Waite, Léo Moisy, Anna Paul, Michaela Sanson Braun et Darta Sidere 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. »<sup>4</sup>

## 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](http://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.





# Les artistes invités

## Michel Blazy

Né le 24 avril 1966 à Monaco. Vit et travaille à L'Île-Saint-Denis (93).

Artiste contemporain, Michel Blazy travaille avec l'organique et le spatiotemporel. Ses installations sont souvent vivantes : elles incluent, respectueusement, des formes de vie en train de persévérer dans leur être. Insectes, moisissures (fungi), végétaux...

Michel Blazy explore les interstices du vivant, les formes évolutives (solitaires, grégaires) et les distributions des entités animées, dans le temps et l'espace (celui des lieux d'exposition). Ses œuvres sont présentes dans les collections des plus grands Frac, du Centre Pompidou, du Musée d'art moderne de la Ville de Paris, du Nouveau Musée National de Monaco, du Museum of Old and New Art...

## Meg Boury

Diplômée de l'École des Beaux-arts de Nantes en 2019, Meg Boury vit et travaille à Nantes. Sa pratique est majoritairement performative. Elle confectionne des costumes, accessoires et décors avec lesquels elle se met en scène dans un cabaret burlesque folklorique où elle raconte des histoires empruntées du milieu rural où germe son travail. Avec une pratique à mi-chemin entre les arts plastiques et le spectacle vivant, son travail se retrouve aussi bien dans des lieux d'expositions (L'Atelier à Nantes en 2025, Le lieu unique à Nantes en 2024, Transpalette à Bourges en 2022) que sur scène (La Tôlerie à Clermont-Ferrand en 2025, TU-Nantes, Point Éphémère à Paris et les SUBS à Lyon en 2024).

Lauréate 2023 du Prix des arts visuels de la ville de Nantes.

## Fanny Gicquel

Née en 1992. Vit et travaille à Rennes.

Fanny Gicquel expérimente la présence du corps dans l'espace. Elle interroge nos modes de relation et de communication. Ses interventions mêlent rituel, performance et processus artistique. Elle est diplômée de l'École européenne supérieure d'art de Bretagne, site de Rennes en 2018. Depuis elle est représentée par la galerie Hua International. Ses dernières expositions : *Meal Yourself*, A26 Pékin, *Haunt*, Hua International, Berlin, Allemagne ou encore la Art Basel de Hong Kong.

## Louise Johansson Waite

Née en 1988.

Louise Johansson Waite est une artiste et commissaire d'exposition basée à Norrköping, en Suède. Elle expose et organise des événements et des expositions, tant au niveau local qu'international, dans des institutions telles que la Wellcome Collection (Royaume-Uni), la Biennale du Village de Fiskars (Finlande) et la Galleri Box (Suède).

Dans sa pratique artistique, elle utilise des matériaux tactiles et sensoriels pour créer des installations interactives. Le contexte d'exposition est analysé et interprété, offrant au public une expérience intime et personnalisée. Elle s'intéresse particulièrement à l'auto-organisation au sein des arts, aux pratiques multisensorielles et au patrimoine culturel.

Elle est titulaire d'une licence en pratique critique des beaux-arts (avec mention) de l'Université de Brighton (Royaume-Uni) et d'un diplôme en gestion de projets culturels du Kulturverkstan (Suède). Elle a lancé et dirige la plateforme FLOCK pour les pratiques participatives avec l'artiste Nina Jensen et travaille comme consultante artistique au musée d'Östergötlands.



## Léo Moisy

Né en 1995 à Chambray-Lès-Tours (37). Vit et travaille à Nantes.

Léo Moisy est diplômé des Beaux-arts de Lyon puis de Nantes en 2023. Il a participé à plusieurs expositions collectives à Nantes à la galerie RDV, Paradise galerie, Galerie Open-school, Domestic cults at Scale et au CAC à Meudon. Il a réalisé une exposition personnelle à la SUPER Galerie en 2022. Il est actuellement résident à Bonus, ateliers de la ville de Nantes.

Les sculptures de Léo Moisy évoquent au premier regard des hybrides entre des traditions sculpturales différentes : forme minimaliste, artefact archéologique et assemblage vaguement figuratif. C'est en les observant de plus près, dans la diversité des détails, des matériaux et des factures que l'on perçoit un peu plus ce qui fait son travail : une lente combinaison de techniques et une digestion centrée sur la transformation des matériaux. Le caractère composite de ses sculptures participe d'une difficulté à les nommer et à étirer notre rencontre avec elles. Les jeux de faux-semblant et les choses découvertes peu à peu apportent de nouvelles significations qui troublent ce que l'on perçoit. Il y a des redondances. Le corps dans sa dimension sensuelle et érotique, pénétré ou pénétrant, parfois par fragment, en image ou de façon abstraite. La surface et ses artifices. L'intériorité et le quotidien comme lieu intime

## Anna Paul

Née en 1987 à Kärnten (Autriche). Vit et travaille à Vienne (Autriche).

Dans son travail, Anna Paul crée des environnements sculpturaux participatifs qui abordent les rituels quotidiens et la relation entre la société et ses produits. Titulaire d'un master d'architecture (Mag. Arch) de l'Université des Arts Appliqués de Vienne.

## Michaela Sanson Braun

Née en 1975 en Allemagne. Vit et travaille à Nantes.

Michaela Sanson-Braun a étudié à l'École des Beaux-Arts de Stuttgart (Allemagne) de 1994 à 1999 et à la Slade School of Fine Art (UCL) de Londres (Royaume-Uni) de 1999 à 2001, où elle a vécu jusqu'en 2019 avant de s'installer à Nantes.

Michaela Sanson-Braun a récemment exposé son travail à l'occasion de son exposition personnelle au CACIN Le Carré à Château-Gontier (*Other People's Sunsets*, 2024), à l'Abbaye Royale de Fontevraud (*Le curieux rêve de Renée de Bourbon*, Parcours d'Art dans l'Abbaye, 2023), à l'Atelier Legault à Ombrée d'Anjou en collaboration avec le Frac des Pays de la Loire et le département Maine et Loire (*Il faut que tu revoies ta copie*, 2022), et au Grand Huit du collectif Bonus à Nantes (*55 Jours de confinement*, 2020). Précédemment, à Londres, elle a participé à de nombreuses expositions collectives comme à la Dulwich Picture Gallery (*Secret Charter*, 2019), à la Whitechapel Project Space (*Don't start with the good old things but the new bad ones*, 2003), à la Jeffrey Charles Gallery (*Chockerfuckingblocked*, 2003), à la Flowers East Gallery (*Small Is Beautiful – Voyage*, 2002) ainsi qu'à la foire d'art, le London Zoo Art Fair (2004).

En 2025, Michaela Sanson-Braun sera en résidence à Blast collectif à Angers, alors que la Scroll Galerie à Nantes l'invite pour une exposition personnelle et que le MASC – Musée d'art moderne et contemporain des Sables d'Olonne lui propose d'intervenir dans son exposition permanente.

## Darta Sidere

Née à Riga, en Lettonie. Vit à Paris et travaille à Saint-Denis (93).

Darta Sidere crée des paysages aux formes futuristes, questionnant la temporalité de la création naturelle, mécanique et manuelle. Elle s'intéresse à l'aspect haptique (la vision par le toucher), modifiant la perception de son matériau de prédilection : la pierre. Ses installations, suspendues ou mobiles, fusionnent paysages naturels et urbains, avec lesquels elle cherche à définir ce que pourrait être un espace du toucher.

Diplômée des Beaux-Arts de Paris en 2019, Darta Sidere a participé à des expositions en France et à l'étranger (Irlande, Japon, entre autres) : *Belonging* à Limerick, festival de sculpture TOPOS à Saint-Denis, *L'eau et les rêves* au Palais des Beaux-Arts de Paris, *tesselles//pixels* au musée du Louvre, *The Whole and the Part* à Tokyo.

### Légende des pièces présentées :



**Michel Blazy** - betterave, macaronis, aluminium, vis



**Meg Boury** - *Butterfly Large Yellow, 2025* - costume extrait d'une performance du même nom. La performance sera jouée lors du finissage.



**Fanny Gicquel** - *Les mains amies, 2024* - tissus en coton, graines de lin, L150 cm





**Louise Johansson Waite** - extrait de *Baked exhibition venue*, 2024, Le Crac 19, centre régional d'art contemporain  
Moule : partie d'une poignée de porte du centre d'art.  
Pain : eau, farine de blé, sel, levure avec bactéries de son atelier en Suède. Pain cuit en janvier 2024.



**Léo Moisy** - *Think 3 <3*, 2024 - aquarelle, 21 x 27,4 cm



**Anna Paul** - *Shop receipt*, 2025, aluminium, 1x50 x 120 mm



**Michaela Sanson Braun** - *Toast on a plate o, butter*, 2025 - huile sur toile, 21 X 29,7cm



**Darta Sidere** - *Les noyaux*, 2025 - bas relief sur marbre, 18,5 x 11,5 x 1,5 cm.

## dessin comestible

atelier adulte-enfant  
à partir de 6 ans  
avec Clélia Berthier

### Et si on pouvait manger ses dessins ?

Lors de cet atelier ludique et gourmand, petits et grands sont invités à créer des oeuvres d'art à savourer. À l'aide d'ingrédients surprises, chacun·e imagine une composition aussi belle que bonne, à déguster ensemble à la fin de l'atelier.

> samedi **18 octobre**  
de 10h à 11h30  
Hall du Théâtre des Ursulines  
tarif 5€

*Dans le cadre d'Aire de  
jeunesse(s) #5, temps fort famille*

## rendez-vous au 4bis

entrée libre

- › petit-déjeuner au 4bis  
avec Eva Prouteau  
samedi **11 octobre** à 10h
- › visite un verre à la main en  
présence de l'artiste  
avec notre partenaire caviste  
Pascal Plessis Clip Clap  
jeudi **6 novembre** à 18h30
- › ouverture exceptionnelle  
avant et à l'issue de Tranzistor,  
jeudi **6 novembre**
- › finissage de l'exposition en  
présence de l'artiste et  
performance avec Meg Boury  
dimanche **16 novembre** à 16h

## Label « Centre d'art contemporain d'intérêt national » (CACIN)

Créé en 2017, le label « Centre d'art contemporain d'intérêt national » (CACIN) constitue une forme de soutien aux arts plastiques.

Il est décerné par le ministère de la Culture aux structures défendant un projet artistique relatif aux arts visuels contemporains.

Avec le label CACIN, les établissements labellisés s'inscrivent dans un réseau national contribuant au développement et à la promotion de la création contemporaine. Ces structures deviennent alors des références dans le domaine des arts visuels au niveau local, régional, national et international.

**Pendant la durée des travaux à la Chapelle du Genêteil,  
le 4bis est le lieu d'exposition du Carré.**

Pôle Culturel Les Ursulines – 4 bis rue Horeau  
53200 Château-Gontier-sur-Mayenne  
T. 02 43 09 21 52 / [www.le-carre.org](http://www.le-carre.org)

