

# **Petit-déjeuner au 4bis**

autour de l'exposition *Beurre dur, cœur tendre* de Clélia Berthier  
avec Eva Prouteau

**Le samedi 11 octobre 2025**



## **Beurre dur, cœur tendre, au PETIT DÉJEUNER**

Dans le soleil automnal, on se retrouve au 4bis. Exceptionnellement, pas de croissants venus de la boulangerie ce matin, puisque l'artiste Clélia Berthier arrive avec une grande pelle à pain, garnie de petits pains fraîchement cuits, agrémentés de spirales saillantes de pâte feuilletée : excroissances de croissants !

Dans son exposition *Beurre dur, cœur tendre*, Clélia a invité huit artistes. Je propose un petit protocole de travail aux participant·e·s présents : s'imaginer être la·le neuvième artiste invité·e dans l'exposition, et décrire en quelques lignes l'œuvre qu'elle·il pense présenter. Le tout agrémenté d'un dessin.

Dans les lignes qui suivent, je vais synthétiser les différents projets esquissés lors de notre rencontre :

- Une installation composée d'une plaque de mousse de framboise au milieu de petits choux, qui sont aussi des bouts de doigts. La mousse de framboise rejoint la couleur des interstices du mur comblés par l'artiste avec de la laine de verre rose. Qui peut aussi

évoquer la Barbapapa ou la texture du Pralin rose fondu dans la brioche, une spécialité de Lyon.

- Un mobile suspendu au plafond, composé de formes sculptées en bois proches de celles qu'a sculptées Clélia, des pelles à pain qu'elle passe directement au four. Elle les garnit de la même façon que ses briques qui ont été elles aussi fourrées de pain. Ces pelles à pain dessinent des formes organiques qui rappelleraient le ventre ou les méandres intestinaux. Elles vont colorer avec le temps puisque le bois dore au fil des cuissons.
- Une prolifération de petits ronds qui envahissent l'espace et forment une onde, quelque chose d'assez féminin, induit par les petites bottes en strass vert, et puis un arbre géométrique, qui reprend le côté constructif de l'ilot de cuisine, comme un assemblage de lego.
- Une sorte de volcan au milieu, le symbole du feu étant très présent dans l'exposition un volcan plein de protubérances, des choses organiques qui se détachent, quelque chose qui dynamise l'exposition.
- Une scène de flagrant délit, avec un monstre sorti de mon enfance, en train de s'empiffrer de Barbapapa. D'autres images de films me sont revenues : *La femme du boulanger* (Marcel Pagnol, 1938). Ce monstre, une espèce de gros personnage, engloutit une madeleine, façon Proust, parce que cette exposition fait rejoindre plein d'images d'enfance, et elle comporte un côté rond, chaud et dodu.
- Un élevage d'escargots (on en trouve dans la région, et cela se nomme héliciculture). À partir de la forme spiralée (des croissants-pains apportés par Clélia), l'œuvre imagine une main qui lance des spirales. L'exposition comporte beaucoup de doigts, de mains, de gants.
- Une œuvre qui rappellerait les contes de fées, imaginée à partir du costume, des chaussures et des gants de princesse : une maison de pain d'épices proche de celle d'Hansel et Gretel, avec de la barbe à papa, et une méchante sorcière qu'on mettrait dans le four pour s'en débarrasser. Une grande fête où on inviterait plein de monde, pour faire de la maison de pain d'épices un endroit joyeux.



Après toutes ces propositions inventives, Clélia aborde certains enjeux de collaboration propres à son travail : l'artisane qui a produit le beurre et le minotier sont des gens qui travaillent localement, qui ont vu les expositions de la Chapelle du Genêteil ; sa fréquentation du lycée tout proche, et une de ses professeures qui est venue à plusieurs reprises dans l'exposition ; un ami d'Antoine qui a prêté le four qui a servi à cuire le pain le soir du vernissage ; l'agriculteur qui l'a conseillée pour faire pousser son maïs ; les artistes qu'elle a invitée·es dans l'exposition, qui sont souvent des ami·es, des colocataires d'atelier, ses complices. Clélia explique aussi

qu'elle désirait absolument, avec cette exposition, faire du 4bis un lieu vivant, activable, traversé d'expériences partagées. Elle parle de son plaisir à recevoir les groupes de scolaires, la farine partout (et il n'y a pas de point d'eau dans l'exposition !) et le plaisir immense de pétrir la pâte à pain. Elle nous raconte à quel point elle est aussi attentive aux particularismes d'un lieu, et le 4bis, qui laisse entrevoir les stratifications de son histoire, l'a beaucoup inspirée. Elle nous explique aussi, dans son temps de préparation d'une exposition, comment tout s'accélère les quinze derniers jours, puisque la dimension alimentaire ne permet pas d'anticiper davantage.

Enfin, nous évoquons ensemble quelques artistes qui ont eux aussi travaillé des matériaux alimentaires. Michel Blazy, présent dans l'exposition en tant qu'invité, a fait grignoter des monochromes de crème Mont blanc à la pistache par des souris ; a tapissé des pièces entières de monochromes de purée de carottes ; a proposé au public de presser des oranges. Puis de les entasser en pyramides, la moisissure arrivant assez vite, les filaments, les moucherons de fruits ; d'autres artistes, comme le collectif Gelitin, a présenté au Musée d'art moderne une sculpture en fromage, un pied de colosse comme dans la sculpture néoclassique : les effluves sont vite arrivés. Dans l'histoire de l'art, on évoque le EAT art, ce mouvement où certains artistes liés au Nouveau Réalisme se sont emparés de nourriture et notamment Daniel Spoerri, et ses reliefs – tables ou tableaux banquets. Ainsi, même si ça reste très minoritaire dans le champ de l'art, de nombreux artistes se sont emparés du comestible et du périssable !

Pour finir, nous dégustons les délicieuses préparations de Clélia. Spéciale dédicace au beurre au miel et grand merci encore à elle pour sa disponibilité et sa générosité.



Éva Prouteau, le 11 octobre 2025



## A vos agendas !

**Le prochain petit déjeuner aura lieu  
le samedi 21 mars à 10h au 4bis,  
autour de l'exposition de Romain Weintzem.**

Renseignements et inscriptions

**Antoine Avignon**

**02 43 09 21 67**

**[antoine.avignon@le-carre.org](mailto:antoine.avignon@le-carre.org)**