



FONDATION
D'ENTREPRISE
BERNARDAUD



Exposition
21 juin 2019 - 28 mars 2020



27, avenue Albert-Thomas
87 000 Limoges
téléphone : +33 (0) 5 55 10 55 91
www.bernardaud.com





Anna Barlow
Ce n'est pas de la tarte,
2018
Porcelaine, parian, faïence, émaux
Porcelain, parian, earthenware,
glazes
© Jose Esteve

21 juin 2019 – 28 mars 2020

artistes invités :

Chris Antemann	États-Unis
Bachelot & Caron	France
Anna Barlow	Royaume-Uni
Charlotte Coquen	France
Christina Erives	Mexique
Jae Yong Kim	Corée
Juujuu Kim	Corée
Yuko Kuramatsu	Japon
Kaori Kurihara	Japon
Shayna Leib	États-Unis
Susan Nemeth	Royaume-Uni
Marie Rancillac	France
Dong Won Shin	Corée
Jessica Stoller	États-Unis

**CÉRAMIQUES
GOURMANDES**

When art becomes epicurean, voracious, pie-eyed with the pleasures of the palate—inventing dishes, desserts, *pièces montées* or banquet scenes—sinking its teeth into an examination of our relationship with food (guilty, sensual, problematic)—we have *Céramiques gourmandes*, an exhibition cooked up by the Fondation Bernardaud, featuring fourteen international artists with a taste for ceramic: the *crème de la crème!*

Fired clay and fine fare have long been companions. Gustatory pleasure has inspired artists in every era: what we eat says so much about humankind, its environment and its excesses. The feasts we see here are technical feats, to be savored visually, virtually. Like a mouthwatering promise. You can almost hear the “mmm”s, “yum”s, and “more”s.

In the 18th century, during the vogue for naturalism, ceramicists played with *trompe l'oeil*. Fantasies in faïence and porcelain, decorated plates or trick displays, were wildly popular through Europe—England, Hungary, Germany, and France. There were reproductions of radishes, artichoke quarters, and hard-boiled eggs, sometimes doused in mayonnaise. Kilns yielded *comptiers* full of olives and *bouchées à la reine*. There were terrines in the form of pheasants, ducks, roosters; plates disguised as hearts of lettuce or bunches of asparagus; *bonbonnières* as lemons. Bestiary and kitchen garden were called upon to decorate festal tables.

Delectation is always a question of taste. Gluttons are scourged; gourmets' refinement encouraged. What we eat reveals what we are. And in our consumer societies, now grown obese, the question of food is at the heart of sanitary, political, and ecological issues. We invent a decaffeinated delectation. We yield to a peculiar temptation: No fat. Zero calorie. Detox and Nutrasweet.

Although corpulence was long considered a sign of good health and social success, today it is the syndrome of unattractive people who eat too much and the wrong things (Jessica Stoller). These paradoxes are most concentrated, perhaps, in women's bodies. Encouraged to be slim or even skinny, in a patriarchal, consumerist system, they are the locus of our schizophrenic desires (Juujuu Kim). Let us remember, too, that

the female gender has for ages been associated with sugar: like children!

Sugar: let's consider it. It is everywhere. And in *Céramiques gourmandes*, desserts are realer than real. They could be *vanitas* still lifes. A mountain of cream-filled cupcakes rises in a surfeit of desire (Anna Barlow). Pastry chefs' *chef d'oeuvres* employ artifice to explore the real (Shayna Leib). Ice cream cones are crushed against walls, traces of a battle or a frenzy of waste (Charlotte Coquen). 168 doughnuts, in the tradition of Pop Art, interrogate overproduction and mass consumption (Jae Yong Kim). Japanese cakes vie with each other in realism: a taste of illusion and Nipponese culinary culture (Yuko Kuramatsu).

Isn't our pleasure in eating a distillation of our identity? Do we not discover a country and its riches through its food? Do we not remember forever the food of our childhood or our origins? (Christina Erives)

"I brought to my lips a spoonful of tea in which I had soaked a bit of madeleine. But at the very instant the sip, mixed with crumbs of cake, touched my palate, I shivered, attentive to the extraordinary thing happening within me." (Marcel Proust)

In the Fondation Bernardaud's exhibition room, ceramic reveals its rites and performances, examines the beauty of a fruit (Marie Rancillac), imagines still lifes, fills *comptiers* with vegetables (Susan Nemeth), invents new recipes, extends itself to poetry (Kaori Kurihara) or the burlesque of a tottering tea party (Dong Won Shin), speaks with cutting humor of Darwin and evolution (Bachelot & Caron), or depicts deadly sin to today's taste in very rococo scenes, where bodies are lascivious, expressions coquettish, and satire social (Chris Antemann): a moldable feast!

Curator: Olivier Castaing

Texts: Julie Estève

Quand l'art devient gourmet, gourmand et complètement baba des plaisirs de la bouche, qu'il invente des mets, des desserts, des pièces montées ou des scènes de banquets, qu'il nous met le nez dans nos assiettes, qu'il interroge notre rapport à la nourriture – coupable, sensuel, problématique –, ça donne *Céramiques gourmandes*, une exposition imaginée par la fondation d'entreprise Bernardaud, avec quatorze artistes internationaux qui raffolent de la céramique : la crème de la crème ! Entre la terre cuite et la bonne chère, une longue amitié. La gourmandise inspire les artistes de toutes les époques ; ce que l'on mange dit tant de l'homme, du monde, de ses excès. Les festins sont ici des prouesses techniques, et se dégustent à l'œil. Comme une promesse. On y entendrait presque des « hum ! » des « miam ! » et des « encore ».

Au XVIII^e siècle aussi, par vogue naturaliste, les céramistes se livrent au jeu du *trompe-l'œil*. Des fantaisies en faïence et en porcelaine, assiettes garnies ou présentoirs déguisés connaissent dans toute l'Europe – Angleterre, Hongrie, Allemagne, France – une mode contagieuse. On imite des radis, des quartiers d'artichauts, des œufs durs parfois inondés de mayonnaise. On sort des fours des comptiers chargés d'olives et de bouchées à la reine. On fabrique des terrines en forme de faisans, de canards, de coqs, des plats déguisés en cœur de laitue et en bottes d'asperges, ou bien des bonbonnières en citrons. Bestiaire et potager, tout y passe pour décorer les tables d'apparat.

Car la gourmandise reste une affaire de goût. Les goinfres sont fustigés ; le raffinement du gastronome encouragé. Ce que l'on mange révèle ce que l'on est. Et dans nos sociétés de croissance devenues obèses, la question de l'alimentation est au cœur des enjeux sanitaires, politiques, écologiques. On invente une gourmandise « décaféinée ». On cède à la tentation : pas de gras. Zéro calorie. Détox et Aspartam.

Si le surpoids fut longtemps un signe de bonne santé et de réussite sociale, il est aujourd'hui le syndrome d'une humanité peu séduisante, qui mange trop, et mal (Jessica Stoller). Et c'est peut-être le corps des femmes qui concentre tous les paradoxes. Poussé à être

mince, voire maigre, dans un modèle consumériste et patriarcal, il est le leurre de nos envies schizoéphrènes (Juujuu Kim). Rappelons aussi que le sexe féminin est, depuis des lustres, associé au sucre : comme les enfants !

Le sucre, parlons-en. Il est partout. Et dans *Céramiques gourmandes*, les desserts sont plus vrais que nature. Ils ressemblent à des vanités. Une montagne de cupcakes à la chantilly s'empilent dans un trop-plein de désirs (Anna Barlow). Des pâtisseries de chefs, très chics, prêchent le faux pour connaître le réel (Shayna Leib). Des cornets de glace sont écrasés contre les murs, traces d'une bataille ou d'un grand gâchis (Charlotte Coquen). 168 donuts questionnent en dignes héritiers du pop art la surproduction et la consommation de masse (Jae Yong Kim). Des gâteaux japonais rivalisent de réalisme, et on entre de plain-pied dans l'illusion et la culture culinaire nipponne (Yuko Kuramatsu). La gourmandise n'est-elle pas un échantillon d'identité ? Ne découvre-t-on pas un pays et ses richesses grâce à sa nourriture ? Ne garde-t-on pas toujours en mémoire la cuisine de son enfance ou de ses origines ? (Christina Erives)

« Je portai à mes lèvres une cuillerée de thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée de miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. » (Marcel Proust)

Dans la salle d'exposition de la Fondation Bernardaud, la céramique dévoile ses agapes et ses performances, regarde de près la beauté d'un fruit (Marie Rancillac), imagine des natures mortes, remplit des comptiers de légumes (Susan Nemeth), invente des recettes nouvelles, mise sur la poésie (Kaori Kurihara) ou sur le burlesque d'une cérémonie du thé trébuchante (Dong Won Shin), parle de Darwin et de l'évolution avec un humour tranchant (Bachelot & Caron) ou remet au goût du jour le péché capital dans des scènes très dix-huitième où les corps sont lascifs, les expressions coquettes, et les satires sociales (Chris Antemann) ; un festin nu, en quelque sorte !

Commissaire de l'exposition : Olivier Castaing

Textes : Julie Estève



« Je suis fascinée par les figurines en porcelaine du XVIII^e siècle et ce qui les a rendues si populaires – une culture du rituel à la cour avec ses costumes, ses perruques poudrées, ses visages peints, cet engouement pour les banquets et la manière, très complexe, de présenter les plats du service « à la française » lors des fêtes ou des réceptions. Je m’inspire de l’esthétique de ces figurines, très en vogue en France à cette époque, pour raconter et parodier les rapports sociaux ou de séduction entre les hommes et les femmes. »

C’est une parodie de l’art rococo du milieu du XVIII^e siècle, et on pense en souriant aux fêtes galantes de Watteau, de Boucher ou de Fragonard, avec leurs personnages en costumes, flirtant tranquillement dans des jardins sous des arbres en fleur. Chris Antemann s’amuse avec les codes et la porcelaine, et imagine un banquet grandiose à l’Orangerie du château de Versailles. Rien de moins. On est projeté à la cour de France, dans une scène délicieusement anachronique et un décor précieux, kitsch et floral. Il y a une table bien garnie autour de laquelle des invités se séduisent. Pour une fois les hommes sont nus et les femmes couvertes. L’ambiance y est légère, moite et décadente. Les corps, eux, sont lascifs, les poses suggestives, et les clins d’œil appuyés. Et ce petit monde batifole, insouciant, au milieu des gâteaux, des friandises, des pyramides de macarons ou de fruits. Abondance, plaisirs de la chère (et de la chair), bref, on nage en pleine volupté ! Tout est succulent : la délicatesse des figurines, la minutie des détails et, bien sûr, la satire sociale. Comment ne pas trouver dans ces agapes, la critique d’une certaine classe restée aveugle au monde et à ses inégalités ? Qu’ils mangent de la brioche !

Née en 1970. Vit et travaille à Joseph en Oregon.
Formée à la céramique et à la peinture à l’Indiana University of Pennsylvania et diplômée d’une maîtrise des Beaux-Arts en céramique de l’université du Minnesota.

Son travail sera présenté dans l’exposition *Forbidden Fruit* jusqu’au 8 septembre 2019 au musée de l’Ermitage à Saint-Petersbourg.

www.chrisantemann.com

“I am fascinated by 18th-century porcelain figures and what made them so popular—a culture of ritual at the court, with its costumes, powdered wigs, painted faces, and that infatuation with banquets and the extremely complex way of presenting serving platters ‘à la française’ at feasts or receptions. I use the esthetic of those figurines, very modish in France at that time, to recount and parody the relationship between men and women in society or seduction.”

It is a parody of mid-18th-century rococo art. We think smilingly of Watteau, Boucher, and Fragonard, their *fêtes galantes* where costumed figures flirt decorously in gardens under flowering trees. Chris Antemann plays with codes and porcelain, imagining a grandiose banquet at the Orangerie of the Château de Versailles. Nothing less. We are carried to the court of France, in a deliciously anachronistic scene and a precious, kitsch, flowery setting. There is a lavishly set table around which guests are seducing each other. For once, the men are naked and the women clothed. The atmosphere is frivolous, steamy, and decadent. Bodies are lascivious, poses suggestive, and winks subtle. And this little world frolics, carefree, among cakes, confections, pyramids of macarons and fruits. Abundance, pleasures of food and flesh—pure sensual bliss! Everything is delectable: the delicacy of the figurines, the finesse of the details, and, of course, the social satire. How can we not see, in these revels, the critique of a certain class still blind to the world and its inequities? Let them eat cake!

Born 1970. Lives and works in Joseph, Oregon.
Studied ceramics and painting at the Indiana University of Pennsylvania; MFA in ceramics, University of Minnesota.

Her work will be shown in the *Forbidden Fruit* exhibition until September 8, 2019, at the Hermitage in Saint Petersburg.

« Cette délicate question de la nourriture, obsédante, coincée entre jouissance et tragédie, nous intéresse. Nous sommes aujourd’hui sérieusement partagés entre le plaisir d’un bon lapin chasseur ou d’une tête de veau sauce gribiche et l’horreur que fait supporter l’homme à une bonne partie des animaux qu’il consomme. »

Les Bachelot & Caron se nourrissent de tous les arts (cinéma, photographie, sculpture, théâtre, performance) pour fabriquer des œuvres totales, baroques, des petits opéras où se jouent des tragédies amusées, des mises en scène chargées de sens, et de céramiques. Leurs contes sont étranges et perdus dans des temporalités autres. Ils mélangent les genres, les dates, les matières. Le couple commence à travailler la céramique en 2015, en créant des pâtisseries, des assiettes garnies et des œufs mayonnaise dans la pure tradition des fantaisies en faïence du XVIII^e siècle. Chez eux, la farce est rabelaisienne et raconte les dérèglements de notre époque.

« Glissement progressif... » est une fable écologique qui parle de prédation. C’est une plongée dans un monde darwinien. Au centre, sur une toile photographique, un jeune garçon se souvient des hommes. Des hommes, avant. Des hommes qui mangeaient des animaux, et faisaient partie de cette chaîne sélective et carnassière, où chacun était bouffé par un plus gros que soi. Jusqu’au désastre – une vague emporte tout sur son passage, un tas de gourmandises, les restes d’un banquet ancien. Au menu, des crustacés, des gâteaux, des trucs en sucre, des plantes carnivores. Et ça ressemble à une pièce montée, effroyable, bouffonne et burlesque.

Nés respectivement en 1963 et 1960, Marjolaine Caron et Louis Bachelot vivent et travaillent en Bourgogne, France. Ils ont œuvré pendant dix ans pour le cinéma, le théâtre, l’opéra et la publicité, et aujourd’hui ils pratiquent la photographie comme une antidiscipline ; en travaillant la mise en scène et l’artifice du traitement par la palette graphique. La pratique de la céramique, plus récente, leur permet d’instaurer un dialogue entre photographie et sculpture ; la richesse de leurs créations baroques et multiformes leur confère une place majeure et singulière sur la scène française.

www.bachelotcaron.fr
@ bachelot.caron

Glissement progressif
2019
Tirage
photographique,
céramique
Photographic print,
ceramic
© Bachelot & Caron

“The issue of food – inescapable, trapped between pleasure and tragedy – fascinates us. Nowadays we are torn between the pleasure of a fine *lapin chasseur* or *tête de veau sauce gribiche* and the horror imposed by humankind on most of the animals we eat.”

Bachelot & Caron feed upon all the arts – cinema, photography, sculpture, theater, performance – to create total works, baroque little operas playing out amused tragedies, stagings replete with significance, and ceramics. Their stories are strange, lost in other temporalities. They mix genres, dates, and materials. The couple began working with ceramic in 2015, creating pastries, cocktail platters, and *œufs mayonnaise* in the pure tradition of whimsical 18th century faïence pieces. Their farce is Rabelaisian, revealing the disorder of our times. *Glissement progressif...* is an ecological fable on predation. A dive into a Darwinian world. In the center, on a photographic canvas, a young boy remembers men. Men from before. Men who ate animals and were part of a food chain where each member was devoured by the next largest. Until disaster – a wave carries everything before it, a heap of delicacies, the remains of an ancient banquet. On the menu, shellfish, cakes, confections, carnivorous plants. It’s like an elaborate wedding cake, dreadful, ridiculous, and caricatural.

Born in 1963 and 1960, respectively, Marjolaine Caron and Louis Bachelot live and work in Burgundy, France. They worked for ten years in cinema, theater, opera, and advertising. Today they practice photography as an anti-discipline: developing the artifice of staging and graphic retreatment. The practice of ceramic, more recent, allows them to establish a dialog between photography and sculpture, the richness of their baroque, multiform creations earning them a major and unique place in the French art world.

Ce n'est pas de la tarte,
2018
Porcelaine, parian, faïence,
émaux
Porcelain, parian, earthenware,
glazes
@ Jose Esteve



Anna Barlow

« Je crée des céramiques réalistes de crèmes glacées, de pâtisseries et d'aliments sucrés pour raconter une histoire de tentation et de fantasme. Je suis fascinée par la manière dont nous mangeons et par les rituels associés à la nourriture (anniversaire, célébration, plaisir solitaire), mais aussi par le désir que peut provoquer visuellement un dessert comme une glace qui fond. »

"I create realistic ceramics of ice cream, pastry, and sugary treats to tell a story of temptation and fantasy. I am fascinated by the way we eat and the rituals associated with eating (birthday, celebration, solitary pleasure), but also by the desire that can be provoked visually by a dessert, like a melting ice cream."

La dynamique du mou, voilà un paradoxe qui intéresse Anna Barlow. Ses céramiques représentent des boules de glace en train de dégouliner sur des cornets ou sur des piles de gâteaux avachis, couverts de crème au beurre. Elle fige ce qui coule. Ce qui s'affaisse. Elle stoppe une métamorphose en cours, comme un arrêt sur image : celui d'avant la chute, la catastrophe annoncée. La glace, le gâteau, dans ces états transformés, reflètent en même temps l'envie et l'écœurement. L'histoire du désir est une histoire de forme. Une minute avant, le cornet aurait été parfait, photogénique et pleinement désirable. On aurait voulu, coûte que coûte, y mettre un coup de langue. Se retrouver enfant. Une minute après, la crème glacée aurait fondu tout à fait. Elle se serait répandue sur le sol, sans plus d'attrait aucun – Beurk ! Anna Barlow laisse le sucre, le chocolat et les tas de confiseries se déverser et saturer ses sculptures, une façon d'interroger nos comportements et nos contradictions face à une société ultra-consumériste.

The dynamics of ooziness, a paradox that intrigues Anna Barlow. Her ceramics represent scoops of ice cream dribbling down their cones, or piles of smashed cakes covered with buttercream. She immobilizes gooeyness. Runniness. She stops a metamorphosis in progress, like a freeze frame: before the fall, a catastrophe foretold. Ice cream and cake, in these transformed states, reflect both desire and disgust. Desire is a question of form. One minute before, the ice cream cone would have been perfect, photogenic, mouthwatering. We would have yearned to lick it. To be a child again. One minute afterwards, the ice cream would have melted away. It would be puddled on the floor—yuck! Anna Barlow lets sugar, chocolate, and masses of confectionary pour out and saturate her sculptures, interrogating our behavior and contradictions in an ultra-consumerist society.

Née en 1982 à Bristol, Grande-Bretagne. Vit et travaille à Londres, où elle enseigne les techniques des émaux en céramique, notamment à la prestigieuse Saint Martins Central. Formée à la céramique à l'université de Bath.

Born 1982, Bristol, Great Britain. Lives and works in London, where she teaches glaze technology, notably at the prestigious Central Saint Martins. Studied ceramics at the University of Bath.

Son travail est présenté en France pour la première fois.

This is her first exhibition in France.

 @annabarlowceramics

*Y'en aura pas
pour tout le monde*
2018
Grès émaillé
Glazed stoneware
© Charlotte Coquen



« Les formes que je montre sont les restes d'une bataille où les genres se mélangent dans des couleurs sucrées et dégoulinantes à la fois. La céramique rendant dur ce projet mou atteste de la violence de chaque forme, et les fait basculer d'une idée à l'autre, du jeu à l'arme. »

Y'en aura pas pour tout le monde! Des cornets de glace sont écrasés contre le mur. La gaufrette en céramique, hyperréaliste, est craquelée, tassée, brisée, et la crème de grès dégouline, là, inventant des formes molles, informes. « La vertu est rigide, le vice est mou », disait le journaliste et philosophe Frédéric Pagès dans *La Métaphysique du mou*. Les cornets de glace éclatés de Charlotte Coquen deviennent des projectiles, des pots cassés, les témoins de tout ce que l'on se jette au visage : mots assassins ou grandes phrases armées, patinés parfois d'un fond de bienveillance, ou de morale. Ils sont la preuve qu'ici, à cet endroit, il y a eu du grabuge, voire de la baston, peut-être des humiliations, des coups de gueule, des règlements de compte, qui sait des crises de nerf, à coup sûr des pleurs. Boule vanille, menthe, citron, chocolat, peu importe les goûts, y'en aura pour toutes les discordes, les tensions, les disputes. Charlotte Coquen s'intéresse aux affaires de famille et, plus largement, à la filiation, aux questions de genre et aux fictions qui construisent l'identité.

Née en 1982 en France. Vit et travaille entre Rouen et Paris.
Diplômée des Beaux-Arts de Rouen et formée
à l'Institut européen des arts céramiques de Guebwiller.

www.charlottecoquen.com
@ Charlotte Coquen

Charlotte Coquen

"The forms I show are the remains of a battle where genres combine in sugary, gooey colors. Ceramic, which makes this soft project hard, attests to the violence of each form and makes them swing from one idea to another, from game to weapon."

No more Mr. Softee! Ice cream cones are crushed against the wall. The hyper-realistic ceramic cone is cracked, crumpled, shattered, and the clay ice cream oozes down, inventing soft, shapeless shapes.

"Virtue is hard, vice is soft," wrote the journalist and philosopher Frédéric Pagès in *La Métaphysique du mou*. Charlotte Coquen's smashed ice cream cones become projectiles, broken pots, everything that gets thrown in someone's face: cutting words or crushing sentences, sometimes gilded with kindness or morality. They are the proof that here, right here, there's been a ruckus, even a clash, perhaps humiliations, harsh words, accounts settled, fits of nerves, undoubtedly weeping. Vanilla, peppermint, lemon, chocolate, whatever the flavor, there will be enough for every discord, tension, quarrel. Charlotte Coquen is interested in *family* matters, and more generally in lineage, questions of genre, and fictions that construct identity.

Born 1982, France. Lives and works in Rouen and Paris.
Graduate of the École des Beaux-Arts de Rouen;
studied at the Institut Européen des Arts
Céramiques, Guebwiller.



Jae Yong Kim

« J'aime tous les desserts au sucre, les bonbons, les cookies, les gâteaux, le chocolat, les tartes : je ne suis pas un petit mangeur ! J'ai un rapport particulier à la nourriture, j'ai besoin qu'elle me plaise visuellement. Cela explique peut-être pourquoi je crée autant de donuts avec des couleurs si vives et des motifs singuliers. Pour moi, chaque beignet est un tableau miniature. »

"I love all sugary desserts, candies, cookies, cakes, chocolate, tarts: I don't pick at my food! I have a special relationship with food, I need it to be visually pleasing. That may explain why I make so many doughnuts with such bright colors and distinctive decorations. For me, each of them is a miniature canvas."

Alignés, en rang d'oignon, pas un comme un autre, les cent soixante-huit donuts de Jae Yong Kim sont immédiatement séduisants, inévitablement divertissants et, à y regarder de plus près, fourrés de références et de citations à l'histoire de l'art. Les hommages pleuvent sur les glaçages des beignets, Andy Warhol, Jackson Pollock, et même les pois de Yayoi Kusama. Jubilatoire et obsessionnelle, l'installation, à travers le gâteau mythique de la fast food, raconte la culture populaire américaine et sa société consumériste, en même temps qu'elle assume son côté fête foraine : factice, joyeux, ludique. D'ailleurs, certains donuts ne sont-ils pas coiffés des oreilles d'un gros Teddy Bear ? L'éclat, les couleurs et la brillance cachent les calories puisque ce qui compte, toujours, c'est être désirable. Cette notion de plaisir visuel guide le processus de création de Jae Yong Kim. Ses séries sont sentimentales et artisanales : pas de reproduction possible. Chaque pièce est unique, numérotée, habillée et maquillée pour être la plus alléchante, la plus appétissante des œuvres d'art ! Un régal contre l'esprit de sérieux.

Lined up all in a row, not a single one like another, Jae Yong Kim's one hundred sixty-eight doughnuts are immediately attractive, unavoidably delightful, and, looking closer, filled with references and quotations from art history. Homages drip from the doughnuts' icing: Warhol, Pollock, and even Yayoi Kusama's dots. Jubilant and obsessive, the installation, through the quintessential lunch counter pastry, recounts American popular culture and consumerism, while also espousing its carnival nature: factitious, joyous, playful. After all, aren't some of the doughnuts topped with big teddy bear ears? Eye-catching, colorful, shiny – calories be damned, they look yummy. This notion of visual pleasure guides Jae Yong Kim's creative process. His series are sentimental and hand-crafted: no reproduction is possible. Each piece is unique, numbered, dressed and made up to be the most mouthwatering of artworks! A feast in defiance of all seriousness.

Né en 1973 en Corée du Sud. Vit et travaille à New York et à Séoul, Corée du Sud.
Formé à la sculpture et à la céramique par la Hartford Art School, il complète sa licence par une maîtrise des Beaux-Arts en céramique à la Cranbrook Academy of Art dans le Michigan.
Il enseigne régulièrement à Seoultech (Seoul National University of Science and Technology)

Born in 1973, South Korea. Lives and works in New York City and Seoul, South Korea. Studied sculpture and ceramics at the Hartford Art School; MFA in ceramics, Cranbrook Academy of Art, Michigan. He teaches regularly at Seoultech (Seoul National University of Science and Technology).

Son travail est présenté en France pour la première fois.

This is his first exhibition in France.

www.jaeyongkim.com
@jae_yong_kim_nyc

Donut madness
2016-2018
Céramique, émaux, émaux à lustre
métallique, cristaux Swarovski
Ceramic, glaze, luster glaze,
Swarovski crystals
© Jae Yong Kim

Conflicting fatty Juujuu
2018
De face et de dos
front and back
Porcelaine, élastique, cuir
Porcelain, rubber band, leather
@ Juujuu Kim



Juujuu Kim

« Depuis mon enfance, mes poupées ont constitué un espace infini d'imagination et de fantaisie. Elles existaient comme des doubles capables de comprendre ma vie et de s'identifier à moi. J'ai alors commencé à fabriquer des poupées en porcelaine avec mon visage, à la manière d'une héroïne de bande dessinée. »

Barbie est une super star qui respire la santé. Elle balade ses mensurations parfaites aux quatre coins de la planète : taille de guêpe, poitrine à faire rougir le monde et jambes extrafinies. La poupée blonde plonge à pic dans les modèles et les codes qu'impose le corps social au corps féminin sommé de demeurer docile à l'imaginaire de la masse et au désir masculin, alors que l'obésité touche une personne sur trois dans la plupart des pays industrialisés. Juujuu Kim (*Juujuu* signifie d'ailleurs « poupée » en coréen) met en scène ce paradoxe et fabrique des petites poupées articulées – ses sosies en porcelaine – pour interroger le corps des femmes et son image dans nos sociétés consuméristes et patriarcales. Certaines passent ici leur temps à attendre, un coup de fil, un mari, un compliment, allongées sur un sofa ou assises sur une chaise. Certaines rêvent devant un miroir d'une beauté occidentale qu'on leur vend, pendant que d'autres en ont eu marre des carcans et affichent bourrelets, gros bras et double menton. Maigreux *versus* embonpoint, pas de nourriture dans ces créations, mais le poids des diktats qui ont la peau dure.

Née à Séoul, Corée du Sud en 1990. Vit à Séoul. Formée aux Beaux-Arts de la Hong-Ik University de Séoul en céramique et verre. Elle obtient sa maîtrise en céramique en 2019. Son travail a été présenté lors de la Biennale de création contemporaine et céramique de Vallauris en 2016.

📍 @kim_juujuu

"Ever since I was a child, my dolls have provided an infinite space of imagination and fantasy. Dolls were my doubles, who could understand my life and identify with me. I began to make porcelain dolls with my face, like a comic book heroine."

Barbie is a superstar in peak physical condition. She displays her perfect measurements all over the world: tiny waist, outrageous bust, legs for days. The blonde doll hits the bullseye of the models and codes that the social body imposes on the female body, which is ordered to conform to mass imagination and masculine desire, although in most industrialized countries one out of three people is obese. Juujuu Kim (*Juujuu* means "doll" in Korean) demonstrates this paradox by producing little poseable dolls—her porcelain doubles—to interrogate women's bodies and their image in our patriarchal, consumerist societies. Some spend their life waiting—for a phone call, a husband, a compliment—lounging on a sofa or sitting on a chair. Some dream before their mirror of a Westernized beauty that is marketed to them; others have thrown in the towel and display rolls of fat, enormous arms, double chins. Skinniness versus plumpness, no nourishment in these creations, but the weight of unyielding diktats.

Born 1990, Seoul, South Korea. Lives in Seoul. Studied fine arts (ceramic and glass) at Hongik University, Seoul. Will receive her MFA in ceramics in 2019. Her work has been shown at the 2016 Vallauris Biennale de Création Contemporaine et Céramique.

Nerikiri en Jonquille
Manjū fleur de prunier rouge
L' Arrivée du printemps
Assiette Cerisier des collines
2019
Porcelaine teintée dans la masse
Coloured porcelain
@Yuko Kuramatsu



« M'intéresser aux wagashi (wa = japonais, gashi (kashi) = gâteau) était un bon moyen de retourner à mes racines. Techniquement, c'est un vrai défi avec le jeu des couleurs et des motifs. J'utilise la technique du nerikomi (nériage ou terres mêlées) en cherchant le réalisme. Et puis j'adore les gâteaux japonais. Ils sont très esthétiques, délicats, doux au toucher et en bouche. J'en mange rarement en France, et ils réveillent en moi quelque chose de profond puisqu'ils ont nourri mes ancêtres depuis des siècles. J'aimerais séduire les gens avec mes gâteaux, les faire littéralement saliver ! »

Yuko Kuramatsu se penche de près sur ces petits gâteaux japonais aux formes variées qui évoquent la poésie de la nature et le passage des saisons. Elle crée des trompe-l'œil parfaits de wagashi en porcelaine. La texture, la géométrie, l'éclat des couleurs sont reproduits à l'identique grâce au nerikomi (ou nériage) – processus décoratif apparu au VII^e siècle consistant à créer des motifs en terres mêlées de différentes couleurs, à la manière des millefiori vénitiens. Rien n'est aléatoire dans cette technique où le motif est pensé et composé. La virtuosité de l'artiste est ici fascinante et l'illusion, totale. Leurre n'empêche pas l'effet produit : on se laisse volontiers berner par la gourmandise et le raffinement des gâteaux. On croit aux pâtes de haricots ou de châtaignes, au sésame, au riz gluant. On y croit tant qu'on voudrait en porter un à sa bouche. Les sculptures de Yuko Kuramatsu sont des objets sentimentaux qui racontent son identité. Ils sont des hommages. Une ode à la culture japonaise.

Née à Fukuoka au Japon en 1969. Vit et travaille à Poitiers. Formée à la céramique dans l'atelier de Dany Souriau près de Poitiers ainsi qu'auprès d'Eiji Murofushi au Japon, qui lui enseigne la technique du nerikomi.

www.yukokuramatsu.com
@nerikomi.coupelle

Yuko Kuramatsu

"An interest in wagashi (wa = Japanese, gashi (kashi) = cake) was a good way to get back to my roots. Technically, it's a real challenge, with all the colors and designs. I use the nerikomi (mixed clays) technique to achieve realism. And I love Japanese cakes. They are very esthetic, delicate, soft to the touch and the palate. I rarely eat them in France. They awaken something deep in me because for centuries they nourished my ancestors. I'd like to seduce people with my cakes, literally make their mouths water!"

Yuko Kuramatsu hovers over these little Japanese cakes with their varied forms evoking the poetry of nature and the passage of seasons. She creates perfect *trompe l'œil* wagashi in porcelain. Texture, geometry, brilliant colors are reproduced perfectly through nerikomi, a decorative process from the 7th century that creates patterns in a combination of different colored clays, like Venetian millefiori. Nothing is left to chance in this technique, where the design is thought out and composed. The artist's virtuosity is fascinating; the illusion, total. The trick doesn't obviate the effect produced: it's fun to be fooled by the delectability and refinement of the cakes. We believe in the bean or chestnut paste, the sesame, the sticky rice. We believe so much that we want to raise them to our mouths. Yuko Kuramatsu's sculptures are sentimental objects that tell the story of her identity. They are homages. An ode to Japanese culture.

Born 1969, Fukuoka, Japan. Lives and works in Poitiers. Studied ceramics in the studio of Dany Souriau, near Poitiers, as well as with Eiji Murofushi, in Japan, who taught her nerikomi technique.

En attendant la pluie
2018
Grès, émaux, or
Stoneware, glazes, gold
@ Kaori Kurihara



« Je m'inspire toujours du monde végétal en portant une attention particulière aux régularités, aux irrégularités, à leur répétition géométrique et à leur infinie diversité. Je cherche la forme cachée dans le fruit, et je fais sentir la tension qui pousse à l'intérieur. Je cherche à représenter la vitalité de la nature et quelque chose entre le réel et l'imaginaire. Je crée ma propre nature. En ce moment, je travaille une série de "fruit floresque" et de "fleur fruitique". »

Un durian s'accouple avec une grenade qui ressemble à un artichaut qui se serait pris pour une poire et un litchi en même temps. Les chimères végétales de Kaori Kurihara sont un monde en soi, un mélange d'exotisme, d'imagination et de fantasme. La puissante beauté de la nature pénètre la force du rêve, et des formes apparaissent. Elles semblent vivantes, presque en expansion. Ce sont des croisements, des métissages. Des fictions aux écorces chargées de picots et de granules ou couvertes d'alvéoles qui ont des allures de corossol, d'ananas, de goyave, le tout emmêlé. Là, une tige, une queue, un pédoncule ajoutent à ces folies un trouble et du panache. Dans le monde fabuleux de Kaori Kurihara, les fruits sont à la fois des fleurs, et inversement. Ils sont siamois, inséparables. Et l'accord est si harmonieux, les plantes si bien assorties, qu'on se mettrait à croire, facile, en l'impossible.

Née en 1987 à Osaka, Japon. Vit et travaille à Paris. Après un lycée spécialisé en art plastique à Osaka, l'artiste se forme aux techniques de la céramique à Kyoto, puis à celle du bijou en France où elle vit actuellement. Cette double formation se retrouve dans son art qui allie savoir-faire sculptural et connaissance des émaux dont elle recouvre ses sculptures.

www.kaorikurihara.com
@kaorikurihara.ceramique

Kaori Kurihara

"I am always inspired by the world of plants, giving particular attention to regularities and irregularities, their geometric repetition and infinite diversity. I look for the form hidden in the fruit, and I reveal the force pushing out from the interior. I try to represent nature's vitality: something between real and imaginary. I create my own nature. Right now, I'm working on a series of 'floral fruits' and 'fructitious flowers'."

A durian mates with a pomegranate which looks like an artichoke which could be a pear and a litchi at one and the same time. Kaori Kurihara's vegetable chimeras are a world of their own, a mixture of exoticism, imagination, and fantasy. The powerful beauty of nature penetrates the power of dream, and forms appear. They seem to live, almost to blossom and grow. They are grafts, crossbreeds. Fictions whose rinds are covered with spines and granules or pitted with cells, resembling soursops, pineapples, guavas, all of them combined. A stem, a stalk, a peduncle add disquiet and panache to these creatures. In the fabulous world of Kaori Kurihara, fruits are simultaneously flowers—and vice versa. They are conjoined, inseparable. And the combination is so harmonious, the plants so well matched, that it becomes easy to believe the impossible.

Born 1987, Osaka, Japan. Lives and works in Paris. After attending a visual arts high school in Osaka, the artist studied ceramic techniques in Kyoto, then jewelry techniques in France, where she now lives. This double education is reflected in her art, combining sculptural expertise and a knowledge of enamels, which she uses to cover her sculptures.



Noix de coco et mangue
2016
Porcelaine, verre
Porcelain, glass



Frozen yogurt 2
2018
Céramique, verre
Ceramics, glass
© Eric Tadsen

«Aucun plat n'est aussi puissant qu'un dessert et autant attaché à la question de la culpabilité, du désir, de la frustration et de la tentation. On fête les anniversaires avec. Les grands-parents gâtent les enfants avec. C'est la première chose que l'on sacrifie pendant un régime, c'est aussi la première à vous consoler. Pourtant, pour moi, ça reste inaccessible. Je suis allergique aux aliments riches en histamine, en salicylate et en cuivre, ce qui implique des restrictions alimentaires très strictes. J'ai commencé cette série de gâteaux comme une expérience thérapeutique et intellectuelle. Mon esprit devait apprendre à regarder un dessert, non plus comme un aliment, mais comme une forme. Au verre, j'ai associé mon amour de la porcelaine, l'un complétant l'autre. Les gâteaux présentés dans l'exposition utilisent presque toutes les techniques possibles des deux médiums telles que soufflage de verre, sculpture à chaud, travail à la lampe et meulage pour le verre et pour la céramique, le tour, le colombage, et souvent une bonne poche à douille utilisée en pâtisserie ! En tout cas, c'est un vrai défi technique de les associer ! »

Une framboise posée sur un trait de chantilly posé sur une tuile craquante, elle-même posée sur une bavaroise ; une tarte au citron revisitée, une forêt noire, un saint-honoré, toutes ces pâtisseries françaises gastronomiques se métamorphosent en chefs-d'œuvre d'illusion dans les mains de Shayna Leib qui plonge dans la passion de l'hyper réel avec une virtuosité technique fascinante. Elle associe le verre – qu'elle pratique depuis plus de vingt ans – à la porcelaine, et crée les répliques parfaites de quarante gâteaux très sophistiqués qu'elle confronte ici à quarante gâteaux américains. Culture contre culture. Dans ce grand jeu de dupe, tout devient un décor. Chaque détail trompe l'œil : la brillance des glaçages, les rubans de chocolat, les mousses, les pâtes, les fruits, les textures, les choses en sucre, les couleurs. La crème de la crème, à dévorer avec les yeux, au risque de s'y casser les dents !

Née en 1975 à New York. Vit et travaille à Madison dans le Wisconsin. Diplômée en 2003 d'une maîtrise des Beaux-Arts du verre et du métal de l'université de Wisconsin-Madison, elle complète sa technique du verre en 2007 à la Haystack Mountain School of Crafts dans le Maine.

Son travail est présenté en France pour la première fois.

www.shaynaleib.com
@shayna_leib

"No food is as powerful as dessert or gets as tied up in our issues of guilt, longing, abstinence, and turn. We celebrate birthdays with it. Grandparents spoil children with it. It's the first to get cut from a diet and the first some turn to for comfort. And yet, for me, it represents the unattainable. I react to food with high histamine, salicylate, and copper content, which means I have very severe dietary restrictions. This body of work started as a therapeutic exercise in deconstruction and a re-training of the mind to look at dessert as form rather than food. It soon became a technical riddle, and I became a taxonomist of French pastries. To glass, I add and combine my love of porcelain, realizing that where one material falls short, the other excels. This body of work utilizes nearly every possible technique in both mediums; glassblowing, hot-sculpting lampwork, fusing, casting, and grinding, for glass, as well as the ceramic techniques of hand-building, throwing, and using a good old-fashioned pastry tube."

A raspberry set on a piping of whipped cream set on a crispy tuile, itself set on a bavaroise; tarte au citron, forêt noire, saint-honoré, all those exquisite French pastries transformed into masterpieces of illusion in the hands of Shayna Leib, who indulges a passion for hyperrealism with fascinating technical virtuosity. She combines glass—which she has worked with for more than twenty years—with porcelain, creating perfect replicas of forty extremely sophisticated pastries, and setting them against forty American desserts. Culture against culture. In this elaborate trick, everything is artificial. Every detail fools the eye: glossy icing, chocolate ribbons, mousses, golden crusts, fruits, textures, sculpted sugar, colors. The crème de la crème, a feast for the eyes—but you could chip a tooth on it!

Born 1975, New York. Lives and works in Madison, Wisconsin. MFA in Glass and Metal, University of Wisconsin, Madison; further studies in glass technique at the Haystack Mountain School of Crafts, Maine and Penland School of Craft.

This is her first exhibition in France.

**Tureen with Aubergines, Peppers,
Squash and Garlic**
2017
Porcelaine, porcelaine teintée
dans la masse, émaux,
chromolithographie, feuille d'or
Porcelain, coloured slips, glaze,
transfers, gold leaf
@ Susan Nemeth



« Mes sculptures font référence à la fois aux compotiers et aux soupières de porcelaine européenne, aux peintures de natures mortes et aux symboles des fruits et légumes des vanités. Je m'intéresse aux signes de fragilité, de vulnérabilité et d'individualité qui s'expriment dans un objet fabriqué à la main. Ces imperfections sont essentielles pour moi puisqu'elles révèlent la quintessence de l'objet. Interagir avec le matériau est un processus à double sens. Je suis des cycles de fabrication et de destruction. Je construis, trempe, pousse, serre, casse, coupe, déchire et répare. Détruire puis reconstruire crée un manque de contrôle, ce qui ajoute une énergie et du mouvement à la fabrication. »

Les sculptures de Susan Nemeth sont comme pétrifiées, coincées dans un entre-deux. Elles naviguent, en paix, entre la mort et la vie. Elles ressemblent à des soupirs ou à des réminiscences qui rappellent le temps qui passe et qui efface le monde. De ces coupes garnies de fruits et de légumes, il se dégage une impression de calme. De silence. Figs, piments, gousses d'ail éclairent l'ensemble de leurs teintes franches. Pourtant, par endroits, la peau se fane, se flétrit. Elle commence à s'abîmer. Susan Nemeth crée des compotiers mélancoliques qui racontent l'impermanence et la fragilité de la vie. Mais l'empreinte de sa main, très visible sur la céramique, insuffle à ses natures mortes une infaillible présence. Une éternelle vitalité.

Artiste anglaise, née en Australie en 1957.
Vit et travaille à Londres. Formée à la céramique à l'université de Wolverhampton, et diplômée du Royal College of Art à Londres.

Son travail est présenté en France pour la première fois.

www.susannemeth.co.uk
@ susan_nemeth

Susan Nemeth

"My sculptures refer at one and the same time to European porcelain compotiers and tureens, to still lifes, and to the symbolic fruits and vegetables of vanitas paintings. I am interested in the signs of fragility, vulnerability and individuality exposed in the handmade object. These imperfections are crucial for me; they reveal the quintessence of the object. Interacting with the material is a two-way process. My practice of making, destroying and remaking parallels cycles of decay and renewal. I build, soak, push, squeeze, break, cut, tear and repair. To destroy and rebuild causes a lack of control, which adds motion to the making."

Susan Nemeth's sculptures are as though petrified, stuck in a liminal state. They make their way in peace between death and life. They are like sighs or reminiscences, recalling the passing of time and its erasure of the world. These vessels adorned with fruits and vegetables emanate an impression of calm. Of silence. Figs, peppers, cloves of garlic enliven the ensemble with their fresh hues. And yet, here and there, they fade and wither. They begin to rot. Susan Nemeth creates melancholy compotiers that recount the impermanence and fragility of life. But the imprint of her hand, very visible on the ceramic, breathes into her still lifes an unfailling presence. An eternal vitality.

British, born in Australia, 1957. Lives and works in London. Studied ceramics at the University of Wolverhampton; MA, Royal College of Art, London.

This is her first exhibition in France.

Belles Fanes
2018
Grès chamotté et engobes
Stoneware, engobes
@ Marie Rancillac



Marie Rancillac

« J'ai une passion immodérée pour les natures mortes. Elles m'inspirent. J'y puise les formes pures du monde végétal pour réaliser mes céramiques. Quoi de plus attirant pour un sculpteur que les courbes de la courge, le galbe des poires ou la rotondité du navet. Fruits, fleurs, légumes sont modelés en rubans de terre, du grès chamotté, puis je les assemble, les accumule, les mets en scène. L'important, c'est le volume et la transfiguration du quotidien. Je pense la sculpture comme une offrande, une générosité. »

"I have an immoderate passion for still lifes. They inspire me. I draw from them the pure forms of the plant world to create my ceramics. What could be more appealing for a sculptor than the contour of a squash, the swell of pears, or the rotundity of a turnip? Fruits, flowers, and vegetables are modeled in ribbons of clay, sandstone grog, then I assemble them, arrange them, stage them. The important thing is the volume and the transfiguration of the everyday. I think of sculpture as an offering, a generosity."

Les top models de Marie Rancillac sont des bottes d'asperges, des radis, des oranges, des pêches, des citrons, des gousses d'ail, des carottes, des hordes de cucurbitacées ; bref, tout ce que l'on peut trouver dans un potager, dans un verger ou sur les étals des primeurs au marché. Pourtant, ces fruits et légumes semblent tout droit sortis d'une légende ou d'un conte merveilleux tant quelque chose cloche, dans la forme, la taille ou la couleur. Démesure des proportions, monochromie (ou bichromie) et lignes géométriques dynamitent le réalisme des espèces, les font entrer de plain-pied dans la fiction, mais exagèrent en retour leur incroyable beauté. Le banal est transfiguré. La pureté d'une figue devient quasi méditative, une pomme un hommage aux grands maîtres de la nature morte, et une aubergine une figure sensuelle. Qui a dit qu'un légume ne pouvait pas être poétique ?

Marie Rancillac's supermodels are asparagus, radishes, oranges, peaches, lemons, garlic cloves, carrots, hordes of gourds, in short, everything to be found in a kitchen garden, orchard, or vegetable market stand. And yet these fruits and vegetables seem to have emerged from a legend or a fairytale: shape, size, or color, something is off. Outsized proportions, monochrome (or bichrome), and geometric lines explode the realism of species, drop them straight into fiction, but at the same time exaggerate their incredible beauty. Banality is transfigured. The purity of a fig becomes almost meditative, an apple an homage to the masters of the still life, and an eggplant a sensual figure. Who says a vegetable can't be poetic?

Née en 1960. Vit et travaille à Paris.
Formée à la sculpture et à la céramique dans l'atelier Charles Semser, et au dessin et stylisme de mode au Studio Berçot.

Born 1960. Lives and works in Paris.
Studied sculpture and ceramics at the Atelier Charles Semser and drawing and fashion design at the Studio Berçot.

www.marierancillac.fr
@ marierancillac

Delight party
2018-2019
Porcelaine, contreplaqué
de bouleau, peinture
Porcelain, birch plywood, paint
@ Dong Won Shin



Dong Won Shin

« Mon travail n'est pas directement lié à la nourriture. Cependant, la vaisselle a toujours pris une place très importante dans mes œuvres. Je laisse aux gens le soin d'imaginer ce qui est absent de la scène. De la même manière, lorsque je joue avec les gouttes d'eau, je force leur curiosité. »

Des tasses de thé empilées sur un coin de table, des bols en plein vol, des soucoupes qui valdinguent, des éclaboussures partout, des tables bancales, des plateaux en déséquilibre, des théières qui tombent : Dong Won Shin s'intéresse à la représentation de l'instable. Ses installations jouent avec le bi et le tridimensionnel, la perspective et la surface plane, la sculpture, la peinture, et la céramique. Elles figurent de minuscules catastrophes, des petits sketches qui s'animent sur le mur comme sur la scène d'un théâtre de boulevard. Tout se casse la gueule, et c'est une impression de bruit de vaisselle qui se dégage de ces chorégraphies trébuchantes et chaplinesques. Leur dimension narrative et humoristique, leur liberté formelle embrassent l'esthétique des cartoons. Dong Won Shin capte la photogénie de la chute tout en s'appropriant une tradition séculaire coréenne : la cérémonie du thé. Comme un arrêt sur image qui ferait le point, derrière l'effet comique, sur des rites ancestraux.

Née à Séoul, Corée du Sud, en 1972. Vit et travaille en Corée du Sud à Paju, près de Séoul. Formée au travail de la céramique à l'université Hong Ik de Séoul et diplômée d'une maîtrise de Beaux-Arts en céramique à la Cranbrook Academy of Art de Bloomfield Hills du Michigan. Son travail a été présenté lors de la Biennale de création contemporaine et céramique de Vallauris en 2016.

www.dongwonshin.com
@dongwon_ddorimom

"My work is not directly related to food. But tableware has always had an important place in my pieces. I let people imagine what is missing from the scene. Similarly, when I play with water drops, I excite their curiosity."

A pile-up of teacups on the corner of a table, bowls flying through the air, saucers coming a cropper, spatters and splashes everywhere, tables tilting, platters off-kilter, teapots taking a tumble—Dong Won Shin is fascinated by the representation of instability. Her installations play with two and three dimensions, perspective and plane, sculpture, painting, and ceramic. They present minuscule catastrophes, little sketches played out on the wall as though on the stage of a boulevard theater. Everything goes smash. The clatter of dishes seems to accompany these tottering, Chaplinesque choreographies. Their narrative and humorous dimension and their formal freedom adopt the esthetic of cartoons. Dong Won Shin captures the photogenicity of falling by appropriating an ancient Korean tradition: the tea ceremony. Like a freeze frame, behind the comic effect, recording ancestral rites.

Born 1972, Seoul, South Korea. Lives and works in Paju, South Korea (near Seoul). Studied ceramics at Hongik University, Seoul; MFA in ceramics, Cranbrook Academy of Art, Bloomfield Hills, Michigan. Her work has been shown at the 2016 Vallauris Biennale de Création Contemporaine et Céramique.

Untitled (slip)
2016
Porcelaine, émaux, émaux
à lustre métallique
Porcelain, glaze, lustre
@Jessica Stoller



« Je m'intéresse à l'argile et en particulier à la porcelaine pour une multitude de raisons. Son histoire est vaste et contient beaucoup de contradictions. La porcelaine fut d'abord emblématique du goût impérialiste, puis assignée au décoratif, donc « au féminin ». Ce matériau est lié à la séduction, à la consommation et au désir. Depuis longtemps, dans mon travail, j'explore l'image du corps de la femme à travers la nourriture, nourriture qui est étroitement associée à la tradition de la table et du service, mais également aux peintures de nature morte, de vanités et à l'art féministe. »

Voilà un buste de femme parfaite, lisse, harmonieux, délicat. Voilà que sur ce buste en porcelaine sont posés, en tas, des religieuses au chocolat, des éclairs, des macarons, des friandises et des coulis qui dégoulinent. Jessica Stoller fabrique des figures d'insoumission et de désobéissance. Elle invente, par le biais du grotesque et du baroque, des sculptures déjantées et féministes qui ont choisi leur camp : le mauvais goût plutôt que les diktats de la beauté ; l'outrance plutôt que la discrétion ; le trop plutôt que le trop peu ; le désordre plutôt que la retenue ; le rire plutôt que le silence. Puisque les corps des femmes subissent toujours des injonctions sociétales tenaces, Jessica Stoller envoie le féminin chez Rabelais. Elle utilise une esthétique de la paillardise pour casser les normes et les tourner en ridicule. Les confiseries, pâtisseries, fruits confits, associés depuis des lustres au sexe « faible », prennent ici une forme carnavalesque. Et à la fin une montagne de sucre écrase un buste en porcelaine, et quelques idées reçues !

Née en 1981 aux États-Unis. Vit et travaille à New York où elle enseigne la céramique au centre culturel 92 Street Y et au Pratt Institute.
Formée au College for Creative Studies, elle est diplômée d'une maîtrise de la Cranbrook Academy of Art à Bloomfield Hills, Michigan.

Son travail est présenté en France pour la première fois.

www.jessicamstoller.com
@jmariestoller

Jessica Stoller

"I'm interested in clay, and particularly porcelain, for many reasons. Its history is extensive and full of contradictions. Porcelain was first emblematic of imperialist taste, then considered decorative, thus 'feminine'. This material is bound up with seduction, consumption, and desire. For a long time my work has explored the image of woman's body through food: food which is closely associated with the tradition of the table and of service, but also with still lifes, vanitas paintings, and feminist art".

Here is the bust of a perfect woman: smooth, harmonious, delicate. Atop this porcelain bust are mashed religieuses au chocolat, éclairs, macarons, candies, and dribbling syrups. Jessica Stoller creates figures of disobedience and revolt. She invents, through the grotesque and baroque, quirky feminist sculptures that have declared their allegiance: bad taste over the diktats of beauty; outrageousness over discretion; excess over deprivation; disorder over restraint; laughter over silence. Since women's bodies are subject to stubborn social injunctions, Jessica Stoller sends the feminine to the school of Rabelais. She uses an esthetics of debauchery to disrupt norms and make a mockery of them. The candies, pastries, and crystallized fruits associated for ages with the "weaker" sex here take on a carnivalesque form. And finally a mountain of sugar smashes a porcelain bust—and a few stereotypes!

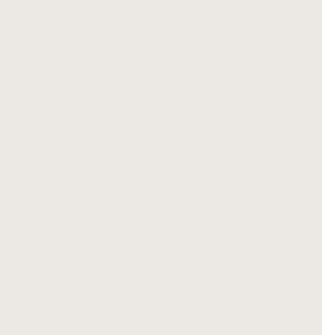
Born 1981, United States. Lives and works in New York, where she teaches ceramics at the 92nd Street Y and the Pratt Institute. She holds a BFA from the College for Creative Studies, Detroit, Michigan, and an MFA from the Cranbrook Academy of Art, Bloomfield Hills, Michigan.

This is her first exhibition in France.



- 1 **Chris Antemann**
© Maik Krause
- 2 **Anna Barlow**
© Anna Barlow
- 3 **Bachelot & Caron**
© Bachelot & Caron
- 4 **Charlotte Coquen**
© Charlotte Coquen
- 5 **Christina Erives**
© Christina Erives
- 6 **Jae Yong Kim**
© Jae Yong Kim

- 7 **Juujuu Kim**
© Juujuu Kim
- 8 **Yuko Kuramatsu**
© Antoine Paillard
- 9 **Kaori Kurihara**
© Sabrina Budon
- 10 **Shayna Leib**
© shayna leib
- 11 **Susan Nemeth**
© Layton Thompson
- 12 **Marie Rancillac**
© Marie Rancillac
- 13 **Dong Won Shin**
© Dong Won Shin
- 14 **Jessica Stoller**
© Jessica Stoller



The Fondation d'Entreprise Bernardaud

The Fondation d'Entreprise Bernardaud was established in 2002 in Limoges by Michel Bernardaud, chairman and CEO of the eponymous company. It is directed by Hélène Huret. From the beginning, it has worked to endow the Limoges manufactory with a cultural dimension.

A visitor circuit has been set up to explain the history and manufacture of porcelain. In addition, the Fondation holds a themed exhibition every summer to present a broad range of contemporary ceramic works by international artists seldom shown in France. This demonstrates the great vitality of ceramics on the international art scene, especially porcelain, one of today's most interesting artistic media.

Among the Fondation's bold, ground-breaking exhibitions are:

- **Le Celadon** - 2003
- **White Spirit** - 2006 - white ceramic works
- **Petits bouleversements au centre de la table** - 2008 - centerpieces
- **Un peu de terre sur la peau** - 2010 - ceramic jewelry
- **Watt's Up ?** - 2014 - light
- **My Blue China** - 2015 - the colors of globalization
- **CCC. Céramique Contemporaine Coréenne** - 2016
- **C'est le bouquet !** - 2017 - flowers in ceramics
- **Sans les mains !** - 2018 - new technologies applied to ceramics.

The exhibitions all open in Limoges, then some travel to leading international museums, e.g.

- the Museum of Arts and Design - New York City
- the Musée des Arts Décoratifs - Paris
- the Gardiner Museum - Toronto
- the Yingge Museum - Taipei
- the CODA Museum - Netherlands
- the Cité de la Céramique - S  vres, near Paris
- the Ariana Museum - Geneva
- and the Victoria and Albert Museum - London...

Marie Rancillac
Bouquet de navets
2018
Gr  s chamotté et engobes
Stoneware, engobes
@ Marie Rancillac



La Fondation d'entreprise Bernardaud

Depuis 2002, la Fondation d'entreprise Bernardaud cr  e  e à Limoges par Michel Bernardaud, président de la manufacture éponyme, et dirigée par Hélène Huret, a conçu un lieu culturel dans une partie de ses anciens ateliers à Limoges.

S'y inscrit un parcours découverte expliquant l'histoire et la fabrication de la porcelaine, enrichi chaque été par une exposition thématique autour de la céramique contemporaine.

Des   uvres venues du monde entier cr  e  es par des artistes peu représentés sur la scène française témoignent de l'activité foisonnante et internationale de la céramique. Elle témoigne ainsi que la porcelaine est l'un des média artistiques les plus intéressants aujourd'hui.

Depuis sa création, la Fondation a présenté des expositions audacieuses sur des thèmes singuliers :

- **Le C  ladon** - 2003
- **White Spirit** - 2006 - le blanc
- **Petits bouleversements au centre de la table** - 2008 - les centres de tables
- **Un peu de terre sur la peau** - 2010 - les bijoux
- **Watt's Up ?** - 2014 - la lumière
- **My Blue China** - 2015 - la mondialisation en bleu et blanc
- **CCC. Céramique contemporaine coréenne** - 2016
- **C'est le bouquet !** - 2017 - quand les fleurs inspirent la céramique
- **Sans les mains !** - 2018- nouvelles technologies appliquées à la céramique.

D'abord présentées à Limoges, certaines ont été accueillies ensuite par de grandes institutions internationales comme :

- le Museum of Arts and Design de New York
- le musée des Arts décoratifs de Paris
- le Gardiner Museum de Toronto
- le Yingge Museum    Taipei
- le CODA aux Pays-Bas
- la Cité de la céramique à S  vres
- le musée Ariana    Genève
- et le Victoria and Albert Museum    Londres...

Shayna Leib

Millefeuille

2016

Porcelaine, verre

Porcelain, glass

@ Eric Tadsen

