

Dossier pédagogique

Gerda Steiner et Jörg Lenzlinger Copain

Du 16 octobre 2021 au 16 janvier 2022

commissaires: **Muriel Enjalran** et **Pascal Neveux**



La célébration de la diversité du pain.
© Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger

FRAC

**Provence
Alpes
Côte d'Azur**

Le Fonds régional d'art contemporain est financé par le ministère de la Culture et de la communication, Direction régionale des affaires culturelles Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Présentation de l'exposition

Véritable hymne au pain et à ceux et celles qui le fabriquent – les boulangers mais aussi tous les amateurs de toutes cultures, amoureux du pain– l'exposition COPAIN permet de porter un regard neuf sur cet aliment, si ancien, dont l'histoire débute avec les prémices de l'agriculture, et qui n'a depuis pas cessé d'évoluer.

Aliment de base dans de nombreuses cultures, on le retrouve tout autour de la Méditerranée avec des goûts, des formes et des symboliques diverses.

À travers une scénographie immersive, le public est invité à participer à deux ateliers par semaine, permettant de s'initier à la fabrication de pains.

La notion de partage est le cœur de cette exposition qui offre une expérience sensorielle pour les mains, les yeux, le nez et les papilles.

Partager le pain avec quelqu'un est synonyme de confiance. A l'origine, le mot «Compagnon», issu du latin «pagnis, le pain, et de «cum», qui signifie «avec», ainsi que le titre de l'exposition, COPAIN, ont été créés dans ce sens. Nos compagnons et copains d'aujourd'hui sont donc des personnes avec qui on peut partager le pain !

Gerda Steiner et Jörg Lenzlinger



Gerda Steiner et Jörg Lenzlinger forment un couple d'artistes, nés en 1967 et en 1964. Ils vivent à Uster (commune du canton de Zurich, Suisse).

Ils développent ensemble des projets in situ, éphémères, évolutifs, foisonnants, à mi-chemin entre le biologique et l'artificiel. Pour chaque exposition, ils adaptent leur vocabulaire plastique aux spécificités du lieu, menant leur réflexion sur le concept de fertilité, notion souvent associée aux engrais chimiques, mais qui évoque surtout l'énergie première dont découle toute forme de vie.

Croisant art et science, humour, poésie et jardinage, ils créent des rencontres étonnantes de matières, d'objets naturels et manufacturés, de sons, d'images, et composent des formes hybrides et des environnements immersifs faits de pétrifications, cristallisations et proliférations sauvages.

Mots clés de l'exposition



Cultures
Histoire
Patrimoine
Populaire



Formes
Imaginaires
Sculptures



Installation
Transformation
Evolution
Hybride

Copain

Rituel
Cérémonie
Tradition
Transmission



Dégustation
Expérience sensible
Observation
Sens



Savoir-Faire
Société
Territoire



Le potentiel social et commun du pain

Gerda Steiner et Jörg Lenzlinger font partie des artistes qui intègrent directement le monde du vivant dans leurs pratiques artistiques. Leurs installations font souvent cohabiter des objets naturels et d'autres manufacturés. Ici, c'est le blé et sa transformation en pain qui constituent le socle de l'exposition.



© Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger



© Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger

« Nous avons remarqué que Marseille, en tant que ville portuaire, a assimilé de nombreuses cultures du pain. Dans cette exposition, c'est cette diversité que nous voulons célébrer et élargir à tous les sens. »

Gerda Steiner et Jörg Lenzlinger

Le pain est un aliment universel. Son origine remonte à la Préhistoire, réalisé alors à partir de farines de céréales sauvages, ancêtres du blé domestiqué (orge, millet, seigle, puis épeautre et blé).

De nos jours, tous les pays du monde connaissent dans leurs traditions au moins une forme de pain. Il sert en premier lieu à nourrir facilement des populations mais il revêt également des symboliques diverses, souvent associé aux thèmes religieux et sociaux et à la célébration d'événements.

Portés par leur sensibilité sur les questions écologiques, les artistes investissent le Frac avec une étrange installation interrogeant le visiteur sur la manière dont le pain est fabriqué et transformé. En toile de fonds, ils mettent en avant des sujets comme la biodiversité, la production industrielle actuelle, la croissance, l'hybridation, le retour au blé paysan...

Ils souhaitent célébrer le pain, à la fois à travers une approche plastique mais également par la rencontre et le partage d'expériences autour des blés et du pain. Ils ont ainsi développé des liens, à travers des partenariats, avec les agriculteurs, les moulins, le réseau de professionnels, le centre de formation en boulangerie, les étudiants en art, la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat, Corot Formations et avec la collaboration de Philipp Kolmann, artiste-designer.

L'Autel du pain

Un grand autel rendra hommage au pain : des graines de céréales anciennes, des bleuets et des épis de blé, des additifs issus de la panification industrielle, des outils et ustensiles de boulangerie, des sels et des épices, des dessins et des photos, des petits objets et différentes farines seront présents, ainsi qu'une peinture murale faite de levures et de bactéries issues du levain.

Le pain comme sujet d'exploration plastique

Les artistes élaborent des univers poétiques avec des montages, des associations d'objets d'univers variés, des espaces d'expérimentation. La transformation est une des composantes importantes de leur démarche. Le pain, sujet central, peut alors être pensé comme une métaphore de la transformation. Ils donnent à voir à la fois le processus de fabrication mais également la large gamme qu'il offre de formes, textures, couleurs, odeurs, saveurs etc...



© Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger

© Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger

Les pains présentés au Frac formeront une installation surprenante, abondante et éphémère. Ces centaines de pains tendent à devenir des sculptures. Certains ont durci avec le temps, d'autres paraissent fragiles ou deviennent méconnaissables. Leur fonction première qui est d'être mangés, se dissout ici pour dévoiler leur aspect plastique, pictural et poétique.

Une mise en scène présente ces pains sur des tables avec des tissus aux origines et couleurs variées. Elle fait cohabiter et dialoguer des formes hybrides qui racontent des histoires. A chaque pain est associé sa provenance ou une anecdote permettant au public de prolonger son récit par l'imaginaire.

On observe dans cet étrange assemblage des polarités entre naturel et artificiel, onirisme et réalité, précieux et banal. Chacun peut trouver une porte d'entrée liée à une habitude, un souvenir, une pratique culinaire...

Les œuvres présentées nous amènent à poser un autre regard sur notre quotidien et sur les relations entre l'activité humaine et l'environnement et sur la croissance, de la métamorphose et de l'hybridation.

La collection de pains

La collection rassemblée par Gerda et Jörg présentera une très grande diversité de pains. Outre les pains traditionnels, on y trouvera également des pains inventés, des pains artificiels, des pains rituels, des pains industriels, des sculptures de pain, des pains jetés, des pains avec des engrais artificiels, des pains en pierre, des pains germés, la célèbre Navette de Marseille, les mains de Nice, le pain d'âme, du pain noir, des Bretzels, du pain de nuage, du pain tressé, du pain aux châtaignes, aux insectes, du pain le plus dur, du pain au caramel de sulfite d'ammonium, du pain salé, le pain du paradis ou encore le pain perdu.

Une invitation à l'expérience et l'éveil des sens

Le duo d'artiste a conçu l'exposition COPAIN comme une expérience à vivre. Elle propose une plongée dans un univers singulier au sein duquel le visiteur évolue, observe, expérimente, sent et pense. Mêlant humour, banal et poésie, les artistes ont conçu plusieurs dispositifs mettant les sens en éveil.



© Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger



précieux : un petit déjeuner © Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger durant les vacances, un

« Ce qui nous importe, c'est le soin apporté au pétrissage, le façonnage de la pâte, l'odeur du pain fraîchement cuit, le festin visuel offert par la présentation de nombreux pains et le réveil des papilles gustatives. »

Gerda Steiner et Jörg Lenzlinger

Le chemin vers l'exposition démarre avec l'odeur du pain. La salle d'exposition dévoile ensuite un univers foisonnant à observer à plusieurs échelles (miettes, quignons, pain de différentes tailles, scénographie immersive...) et à goûter (cabine à pain).

C'est également une invitation à participer qui est donnée au public. Chaque semaine les visiteurs pourront devenir apprentis : découvrir la pâte, la façonner, la pétrir, humer l'odeur de cuisson au four du pain puis le déguster, accompagnés de professionnels de la boulangerie ou d'amateurs souhaitant partager une recette de pain.

Les artistes proposent alors un voyage sensoriel, faisant également appel à la mémoire et aux souvenirs de chacun. Lorsque nous mangeons du pain, cet instant peut nous ramener à des moments

précieux : un petit déjeuner durant les vacances, un pain fabriqué par un grand parent, un repas qui a éveillé fortement nos papilles. Le pain, comme tout aliment, peut être notre madeleine de Proust. Le partage et la transmission d'histoires, d'anecdotes, de recettes alimenteront la discussion et les regards sur l'exposition.

La cabine à pain

Dans une cabine sombre construite pour l'occasion, le visiteur sera invité à s'installer pour goûter le pain de son choix, tranquillement sans être dérangé, afin que ses papilles gustatives se concentrent pleinement sur le goût du pain.

L'observatoire à pain

Qui trouvera la plus belle miette de pain ? Sur une table équipée d'un microscope, le visiteur pourra plonger dans la beauté des miettes de pain. Les images les plus fascinantes seront imprimées et accrochées au mur.

Le potentiel social et commun du pain

Arts Plastiques / Français / SVT / Physique Chimie/
Technologie/ Philosophie, Histoire-Géographie (cycle 2 à cycle 4)

LA SYMBOLIQUE DU PAIN

- Se questionner sur la dimension interculturelle du pain : partage, savoir-faire, tradition, un aliment de première nécessité commun à l'échelle planétaire, les tendances alimentaires dans nos sociétés modernes, le territoire géographique du pain.
- Se questionner sur la dimension politique du pain : production artisanale ou industrielle, enjeux environnementaux, les questions des semences (hybridation et mondialisation)...
- Comparer et se questionner par rapport à d'autres démarches d'artistes contemporains : Claus Oldenburg, Erik Dietman, Jan Kopp, Iain Baxter, Code Pain (projet Land Art), Isabelle Tournoud, Leslie Chaudet...

L'ART ET LE VIVANT

De la graine à l'assiette... ça pousse...

- Réaliser des expérimentations poétiques questionnant la relation entre les matières premières servant à la fabrication du pain.
- Élaborer des recherches techniques et organiques sur la semence et la production de blé mais aussi de levain qui influe sur le goût et sur la pousse.
- Produire un travail d'expérimentations de matières et de textures alliant à la fois art et sciences, art et littérature ou art et histoire-géographie.

Le pain comme sujet d'exploration plastique

Arts Plastiques / Français / SVT / Physique Chimie/
Technologie (cycle 2 à cycle 4)

LE PAIN : ENTRE TRADITION ET INNOVATION

- Questionner le pain : du savoir-faire ancestral vers l'innovation, de la forme traditionnelle vers la culture du design culinaire (exemple: PAIN BIS de Stéphane Bureaux), du statut d'aliment quotidien vers l'élément décoratif ou publicitaire jusqu'à l'élément sculptural et artistique.
- Proposer une série d'expérimentations avec des croisements de disciplines autour de :
 - La pesée et la mesure
 - L'étude du vivant et de la transformation
 - Volume, matière, modelage

- Le mélange, la dissolution, la fermentation
- Le rapport entre forme et fonction
- Le détournement et le ready made
- Les jeux de langage

PAIN ET RECYCLAGE ?

Proposer des expérimentations plastiques sur la question de la réutilisation des restes de pain (en partenariat avec la cantine scolaire par exemple). Des alliages et des combinaisons peuvent émerger en proposant des applications dans divers champs : l'art contemporain, le design (objet, graphisme, architecture et stylisme), les expériences scientifiques et techniques, la littérature et l'histoire.

Expériences et éveil des sens

Arts Plastiques / Français / SVT / Technologie (cycle 2 à cycle 4)

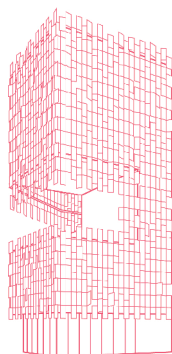
COMPRENDRE LA FORME PAR LES SENS

Utiliser la mise en forme et le modelage de la pâte comme entrée expérimentale pour développer la créativité, la fonctionnalité, la façon de consommer le pain, la symbolique, l'esprit ludique...
La fabrication de la pâte, le pétrissage, la cuisson, la conservation peuvent aussi être abordées comme des entrées sensorielles, visuelles, olfactives, tactiles et sonores (formes, motifs, couleurs, senteurs, aspect de la croûte, texture de la pâte et de la mie...).

LE PAIN, LE SOUVENIR ET LA MÉMOIRE

Explorer le pain comme élément de transmission, d'histoires ou d'anecdotes.
Proposer un travail narratif et descriptif faisant appel à notre mémoire, nos souvenirs et nos émotions.
S'appuyer sur des extraits d'ouvrages dans lesquels le pain est un protagoniste essentiel :
-les contes : **Hansel & Gretel** des frères Grimm, **Le Petit Poucet** de Charles Perrault.
-la poésie : **Ode au pain** de Pablo Neruda, **Le Pain** de Francis Ponge, **Le Gâteau** de Charles Beaudelaire.
-les romans : **La porteuse de pain** de Xavier de Montépin, **Les maîtres du pain** de Bernard Lenderic, **Une gourmandise** de Muriel Barbery
Inviter les élèves à réaliser une production sensorielle autour du pain, lié à un propre souvenir :
expérimentations écrites ou graphiques, sonores, photographiques, plastiques, audiovisuelles...

FRAC



20 bd de Dunkerque, 13002 Marseille
accueil@fracpaca.org
www.frac-provence-alpes-cotedazur.org
+ 33 (0)4 91 91 27 55

Le Fonds régional d'art contemporain est membre de Platform, regroupement des Fonds régionaux d'art contemporain, membre fondateur du réseau Marseille Expos et membre du J5/archiculturel.

Provence
Alpes
Côte d'Azur

Le Fonds régional d'art contemporain est financé par le ministère de la Culture et de la communication, Direction régionale des affaires culturelles Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Les visites pour tous les groupes constitués du mercredi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 10h à 18h, sur réservation uniquement.

Plusieurs formules de visites sont proposées en fonction des expositions, des tranches d'âge et des publics. Votre groupe peut également venir visiter le bâtiment et les expositions de manière autonome.

Les groupes scolaires, du champ médico-social et du handicap sont accueillis gratuitement. Les accompagnateurs bénéficient également de la gratuité.

—
Réservations auprès de Lola Goulias, chargée des publics au 04 91 91 84 88 ou par mail à lola.goulias@frac-provence-alpes-cotedazur.org

Pour tout renseignement pédagogique complémentaire, contactez Philippe Torillon, professeur relais auprès du service éducatif de la DAAC : philippe.torillon@frac-provence-alpes-cotedazur.org



Horaires d'ouverture des expositions au public

Du mercredi au samedi de 12h à 19h
et le dimanche de 14h à 18h
Fermé le lundi et les jours fériés

Horaires de visite accompagnée pour les groupes (sur réservation)

Du mercredi au vendredi de 9h à 18h
et le samedi de 10h à 18h

Pour venir au Frac

Métro et tramway Joliette
Bus lignes 35 et 82 arrêt Joliette
Ligne 49 arrêt Frac
Accès par autoroute A55