

**Mastère  
Création et Technologie  
Contemporaine**

**Sabrina Vitali**

2011/2012  
ENSCI

Alors que ma recherche plastique traverse l'ENSCI dans le cadre du Mastère création et technologie contemporaine, je suis frappée par l'obsession pour les techniques de fabrication qui règne en ce lieu. Chaque étudiant est capable de dire comment est fabriqué n'importe quel objet. Chaque objet porte son histoire constitutive. Je me demande alors ce qu'il en est pour les œuvres d'art.

Comment les processus de fabrication d'une œuvre, les outils employés, les gestes, les transformations de matière, participent de son sens et de sa poésie ?

Quel dialogue peut-il s'établir entre outils et œuvres, atelier et espace d'exposition, concept et savoir faire ?

Cette étude rend compte du retour sur mon travail que ce questionnement a occasionné et engage la réflexion qui sera menée pour mon projet de diplôme.

« Je suis un éphémère »

Arthur Rimbaud, extrait de *Ville*  
poème tiré du recueil *Illuminations*.

Au commencement il y a le sucre, une matière qui a une place très importante dans ma recherche plastique puisque quasiment la totalité de ma production en est constituée. C'est une pratique vers laquelle je suis allée en toute inconscience, née de l'impossibilité de pouvoir faire des pièces en verre. J'ai toujours beaucoup fait de pâtisseries et le caramel m'est apparu un jour comme une matière de substitution au verre. J'y retrouvais la transparence et la fragilité qui m'attiraient tant. Je décidais alors de développer une technique de travail proche de celle des maîtres verriers. Chauffer, colorer, couler, modeler, souffler, ainsi est née ma pratique du sucre. Mais très vite il a exprimé ses propres caractéristiques et a révélé en moi des préoccupations profondes liées à l'éphémère, à la nourriture, au désir, à l'odeur, au souffle... Sa manipulation et ses différents états cristallisent une grande partie des questionnements qui alimentent mon travail. Depuis le paquet de sucre cristallisé jusqu'à l'œuvre.

## Dès cristaux à l'or

Dans le ventre de la maison, auprès des fourneaux, c'est là que se produit son exigeante transformation. Dans Mythologie du sucre et de quelques autres condiments objets de l'art extrait du catalogue de l'exposition *Sucre d'Art*, Jean-Marie Lhôte compare l'art culinaire du sucre à l'œuvre des abeilles : « même quête de la précieuse matière céleste, même transformation obscure et patiente au sein du creuset ou de la ruche dont les formes sont souvent parentes, mêmes efforts pour un produit final d'or et de soleil. » Chauffé au creux d'une large braisère, le sucre cristallisé se métamorphose et révèle sa transparence. La matière se liquéfie. On peut alors colorer cette masse transparente et la couler en petites plaques. Car l'œuvre ne prendra pas forme sur le lieu de son alchimie. L'air, chargé de l'humidité de sa transformation lui serait nuisible et la grande fragilité de cette matière la rend difficilement transportable. C'est sur le lieu d'exposition que la pièce sera montée. Pour quelques jours voir plusieurs semaines, j'y déploie ma cuisine mobile. Un ventre chaud et vivant se niche dans le musée. A ce moment, espace d'atelier et espace d'exposition ne font qu'un.

## Mise en forme

Pour pouvoir la mettre en forme, la matière doit être réchauffée. Brûlante, elle s'abandonne au désir de son alchimiste et peut alors prendre toutes les formes possibles. Coulée en plaque elle a les reflets d'un miroir. Contrainte dans

un moule elle en épouse les moindres reliefs. Modelée à chaud, il s'engage alors une bataille patiente avec cette masse qui fuira jusqu'à ce que le froid la saisisse et fige son mouvement. Tailler à froid, la matière se brise et prend des allures de pierre précieuse. Le sucre ainsi transformé est aussi une matière qui se souffle.

## Souffle

Cette technique est directement inspirée de la pratique des verriers, mais contrairement au verre, le sucre mou, lorsqu'il est à la bonne température, permet un contact plus direct avec le corps du sculpteur. Une boule de matière est placée à l'extrémité d'un tube en cuivre à l'autre bout duquel j'insuffle de l'air. Une poche d'air se forme à l'intérieur de la matière. Le sucre chaud se creuse et se tend à chaque expiration. Plus le volume prend de l'ampleur, plus sa paroi devient fine. Tandis que lorsque je reprends ma respiration la poche qui repose dans le creux de mes mains se déforme et se dégonfle. On croirait assister à une réanimation. Se forme une sorte d'organe, de chose vivante et chaude nourri de mon souffle, qui s'anime et fusionne avec son créateur en une communion pneumatique. Projection de soi dans la manière, depuis le centre du corps, le creux du ventre et des poumons. Sorte d'extension, d'expansion de soi que j'enlace, que je presse entre mes bras et contre mon corps pour que l'air s'y répartisse uniformément. Le froid fige l'acmé de cette respiration, sur le fil de la brisure. Fine membrane diaphane et moirée d'une extrême fragilité, condamnée dès sa naissance par le

souffle humide qui l'a formée.

Creux enclos de vie. Dans le coupe-vent  
fleurit, vidé  
de son air,  
le poumon. Une poignée  
de graine somnifère  
s'expire de la bouche  
embalbutiée de vrai  
vers les dialogues  
de neige.

Paul Celan *Renverse du souffle*

Au fond  
de la crevassa des temps,  
près de la  
glace alvéolaire,  
attend, cristal de souffle,  
ton inébranlable  
témoignage.

Paul Celan *Renverse du souffle*

Fragile

Avant même que le processus de dégradation ne commence, son existence est déjà d'une grande précarité. En l'observant, on prend conscience de son éphémérité. Il faut saisir l'instant.

Transparent

Forme transparente qui se laisse traverser par la lumière et qui révèle ainsi les mystères de son intériorité. C'est une sorte d'écorché immaculé. On y pénètre par le regard. On le traverse de part en part. On voit par lui, au-delà de lui. Le transparent nous donne accès à son monde et à sa vision de notre propre monde sans rien pouvoir en saisir. Il nous tient à distance. C'est le désir inaccessible.

Ephémère

« L'éphémère n'est pas le temps mais sa vibration devenue sensible »

Christine Buci-Glucksmann *Esthétique de l'éphémère*

Le sucre porte en lui le paradoxe de la conservation et de la dégradation. « La confiture, ce sucre dissous qui retrouve une forme solidifiée, enferme le temps dans sa transparence élastique. [...] Le Sucre est porteur d'immortalité, de mort captive. » nous dit Jean-Marie Lhôte dans *Mythologie du sucre et de quelques autres condiments objets de l'art* extrait du catalogue de l'exposition *Sucre d'Art*.

Excellent conservateur d'aliment, c'est pourtant, une fois transformé, une matière vivante très sensible à son environnement, jamais résignée de son état visqueux. La chaleur lui redonne vie et la fait lentement changer de forme. L'humidité la rend pudique et l'opacifie. Matière en perpétuel changement mais qui ne pourrit jamais. Une métamorphose qui transcende le temps. Mes sculptures en sucre ont un rapport au temps très particulier. Elles incarnent un éphémère qui n'est pas dramatisé par la moisissure. Elles sont comme en éternel éphémère. Il suffirait de le mettre en cage pour qu'elles ne bronchent plus. Bien à l'abri dans une boîte en plexiglas ou sous une cloche en verre avec un peu de déshumidificateur et loin des rayons directs du soleil, on pourrait les conserver intactes toute une vie. Mais là n'est pas le propos. Il s'agit ici d'un rapport presque maternel à la matière et à l'œuvre qu'elle incarne. Le travail du sucre est long, éprouvant et exigeant. Une fois la pièce formée, je décide alors de lâcher prise, d'accepter qu'elle vive, se métamorphose, se liquéfie et parfois disparaisse dans son rapport fusionnel à l'eau. Accepter le passage du temps.

Vague unique, dont  
je suis à mesure la mer.

Extrait de *Sonnets à Orphée*, deuxième partie, I  
Rainer Maria Rilke

Tout donner pour un moment de grâce et lâcher prise. Tout donner pour voir cette chose vivre sa précieuse, fragile et intranquille existence. Dans *Esthétique de l'éphémère*, Christine

Buci Glucksmann définit l'éphémère ainsi : « L'éphémère, c'est bien accueillir l'esprit de la vague, accepter le fluant et le flotant, une vie de passage et pourtant essentielle, qui trouve dans l'élément aquatique sa réalité et sa métaphore. [...] Temps fluide ou agité, eau et vagues saisies dans leur acmé, temps d'espacement et de passage, temps cosmique des surfaces où l'on est toujours dans la nature et pas devant. Et sur tout, un temps fleuve, qui laisse place au vide et à l'insaisissable, aux « fleurs de vide », pour parler comme Zéami. » Beautés insaisissables, mes sculptures en sucre sont comme des méduses au fond de la mer, si on essaye de s'en emparer et qu'on les sort de l'eau, elles ne sont plus que des tas de chaire informe.

Nous percevons depuis tant les fontaines.  
Qui ont pour nous le son presque du temps.  
Mais qui vont bien plutôt du même pas  
que l'éternité, l'éternelle en marche.

L'eau est une étrangère et l'eau est tienne,  
d'ici en n'étant pas pourtant d'ici.  
Pour un instant c'est toi qui es la vasque  
et c'est l'eau qui reflète en toi les choses.

Extrait de *L'Orbitaire des Sonnets à Orphée*, VII  
Rainer Maria Rilke

## Odeur et parfum

Se dégage de mes sculptures en sucre une délicieuse odeur de gourmandise.

Lecteur, as-tu quelquefois respiré  
Avec ivresse et lente gourmandise  
Ce grain d'encens qui remplit une église,  
Ou d'un sachet le musc invétéré ?

Charme profond, magique, dont nous grise  
Dans le présent le passé restauré !  
Ainsi l'amant sur un corps adoré  
Du souvenir cueille la fleur exquise.

De ses cheveux élastiques et lourds,  
Vivant sachet, encensoir de l'alcôve,  
Une senteur montait, sauvage et fauve,  
Et des habits, mousseline ou velours,  
Tout imprégnés de sa jeunesse pure,  
Se dégageait un parfum de fourrure.

Charles Baudelaire *Le Parfum* extrait de *Les Fleurs du mal*

## Nourriture

Il arrive qu'on salive à sa vue. Matière de désir et de plaisir, le sucre est une matière qui se mange. Il produit un réconfort semblable à l'enlacement maternel contre le sein nourricier.

## Pulsion de corps et plaisir d'esprit.

Cependant la plupart de mes sculptures en sucre, pourtant parfaitement comestible, ne sont pas destinées à être mangées. L'appétit excité par l'odeur et les intenses couleurs, ce sensuel désir de bouche et de langue reste inassouvi, et devient fantasme d'assimilation. Mais parfois il y a passage à l'acte. Il est alors bestial, cathartique, libérateur et cannibale. L'appétit rassasié, la pensée est digérée. Se produit alors la rencontre du cuit et du crue.

Les quelques pièces en pain que j'ai produites, et qui ont toutes été consommées, entretenaient quand à elle un rapport tout autre avec le spectateur. Le pain est une matière de nécessité et de partage. Il s'agissait de pièces qui rassemblent, qui créent du lien. Car parfois l'œuvre est moins importante que ce qu'elle produit.

La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes.

Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux – sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente. Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ses fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable...

Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.

Francis Ponge *Le Pain*

Pomme à la rondeur pleine et poire, banane, groseille... Tout cela va se mettre en bouche à parler de mort et de vie... Il vient...  
Lisez-le sur le visage d'un enfant

en train de les goûter. Cela vient de loin.  
Peu à peu dans votre bouche est-ce indicible ?  
Là où n'étaient que mots, c'est un flot d'aubaines  
que la chair du fruit par surprise libère.

Extrait de *Sonnets à Orphée*, deuxième partie, XIII  
Rainer Maria Rilke



Mordu de non-rêvé,  
le pays de pain parcouru sans sommeil  
amasse le mont vie.

Avec sa mie  
tu pétris à neuf nos noms  
que je tâte, un œil  
ressemblant  
au tien à chacun de mes doigts,  
en quête  
d'un endroit par où je puisse  
m'approcher en veillant de toi,  
avec la claire  
bougie du jeûne dans la bouche.

Paul Celan *Renverse du souffle*

# Quelques images de mon travail

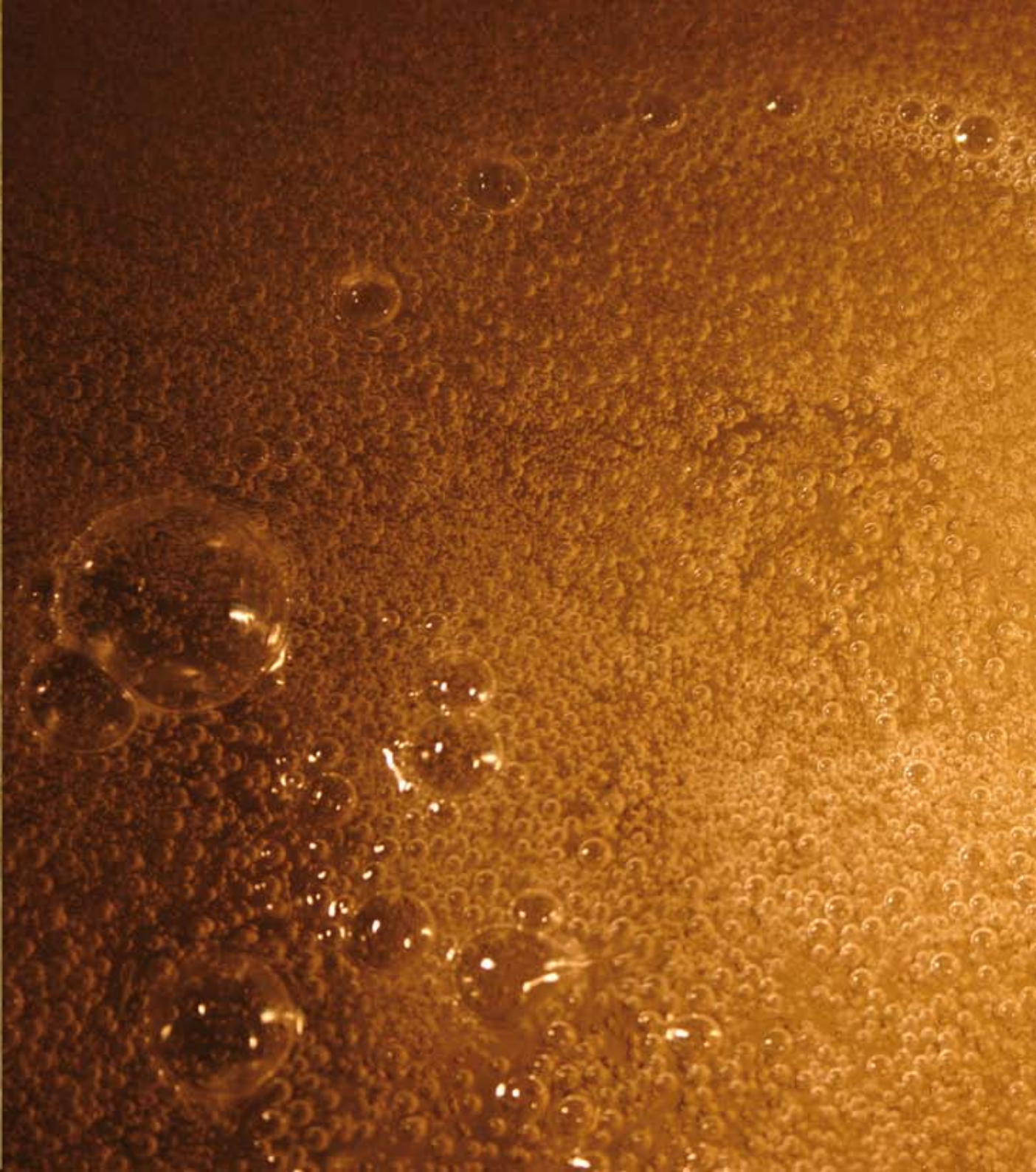
De la fabrication à la disparition  
de mes oeuvres







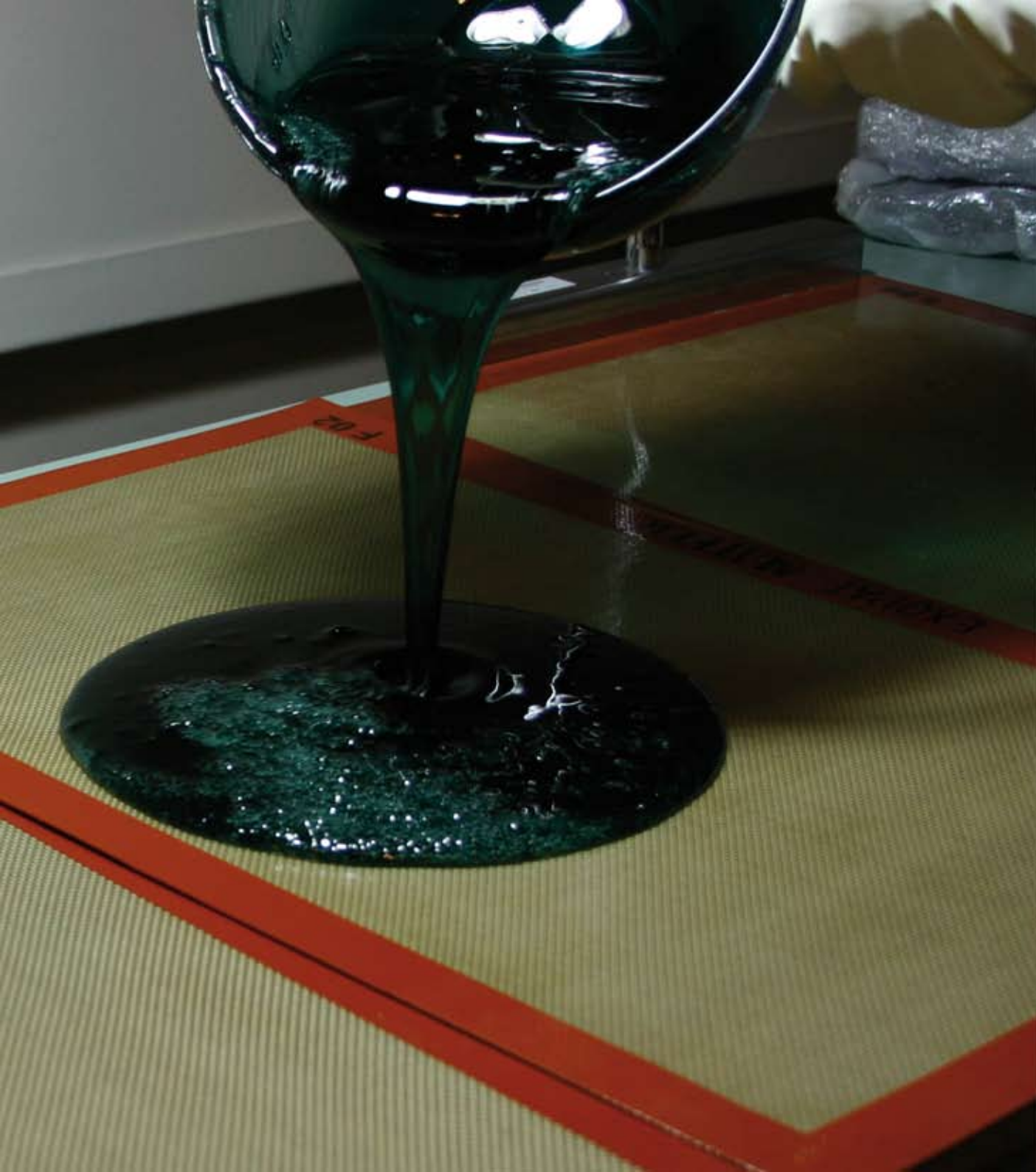






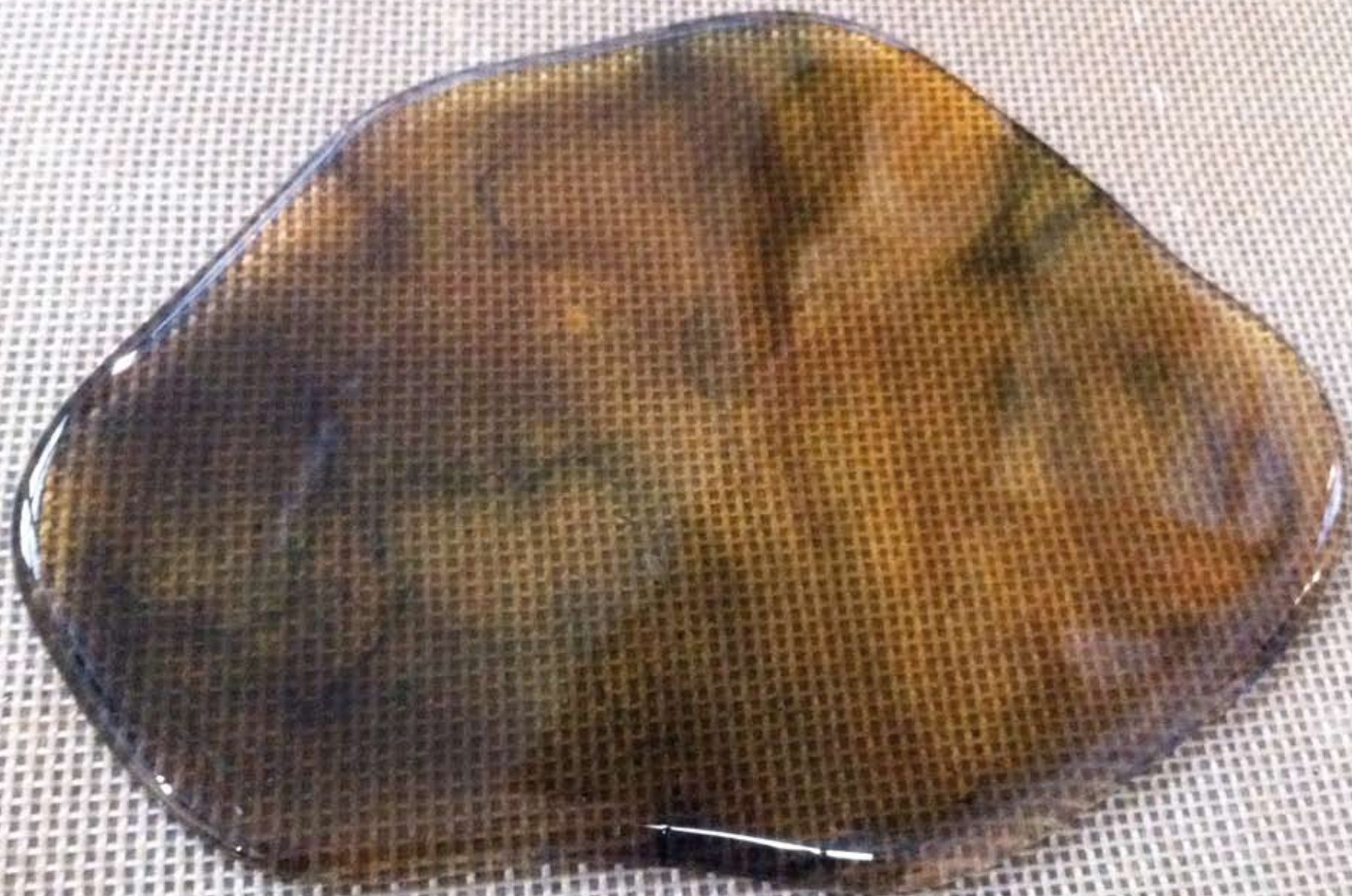




















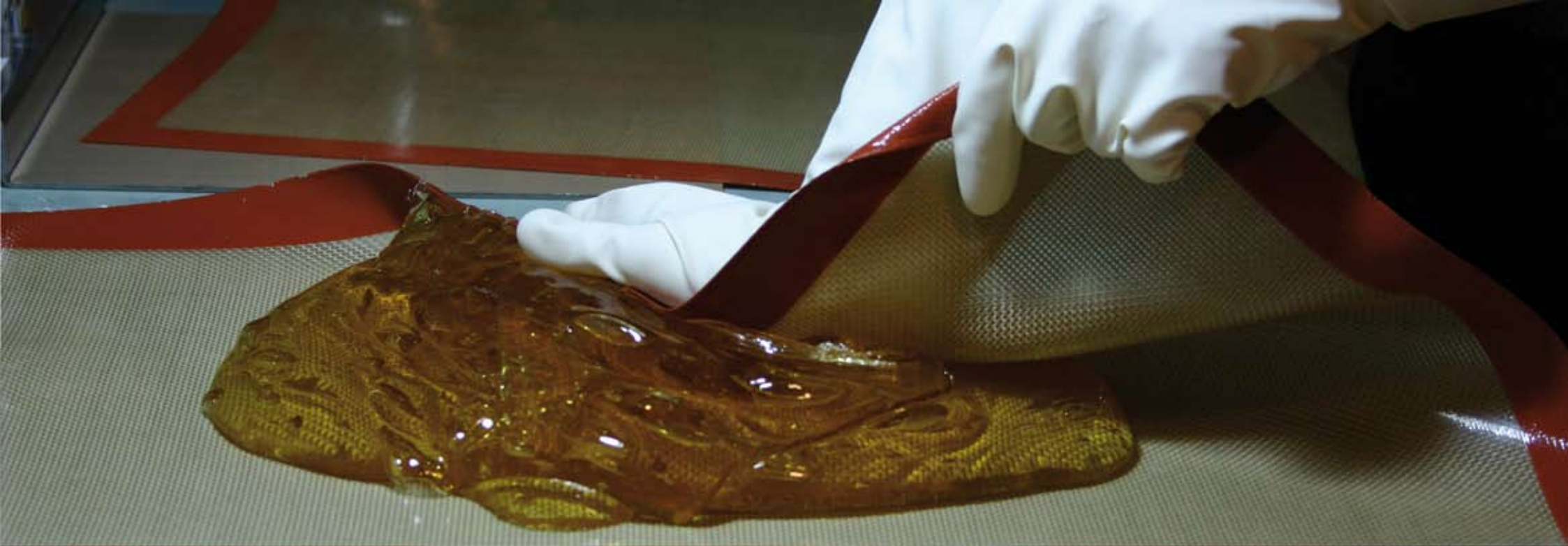








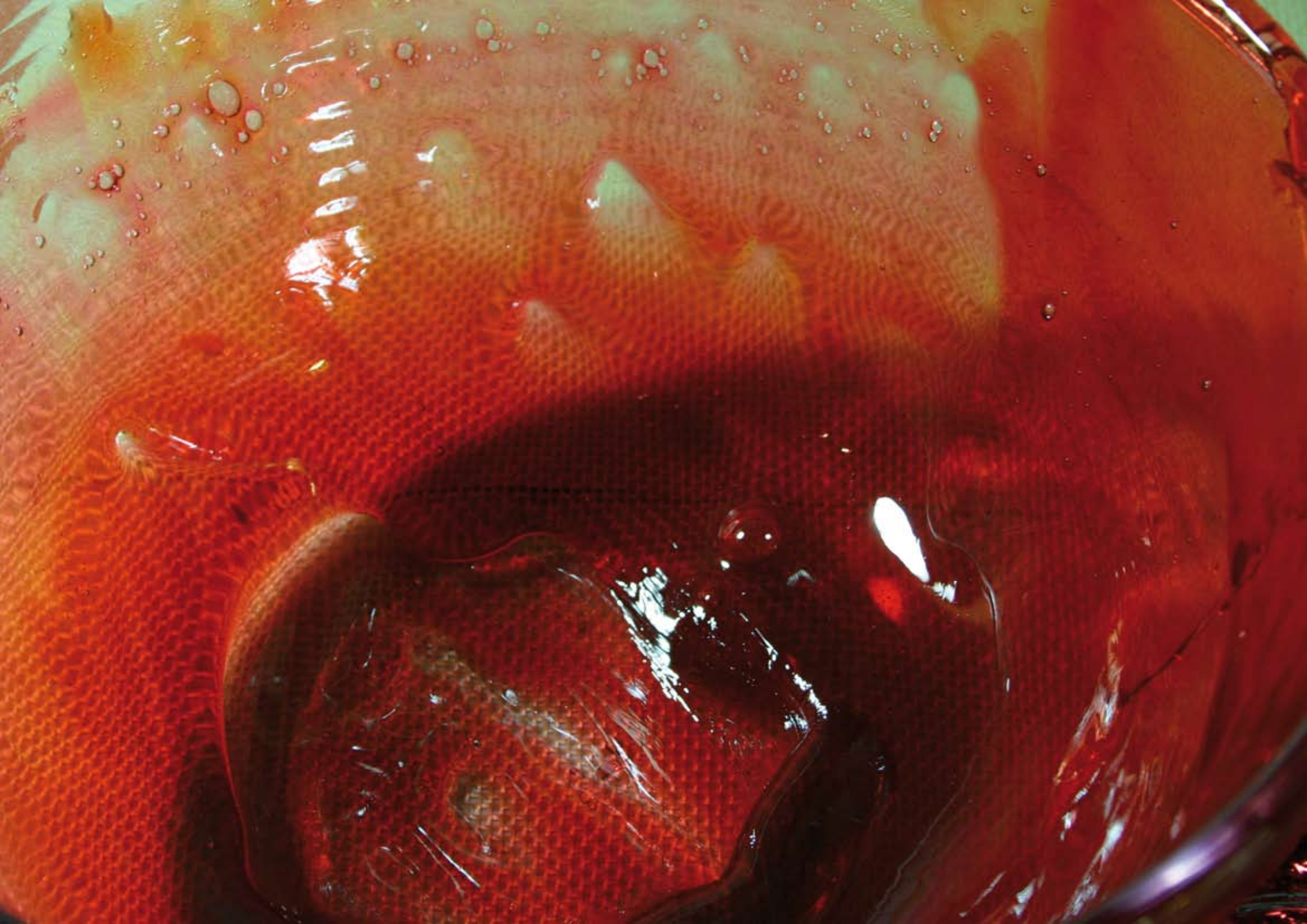
























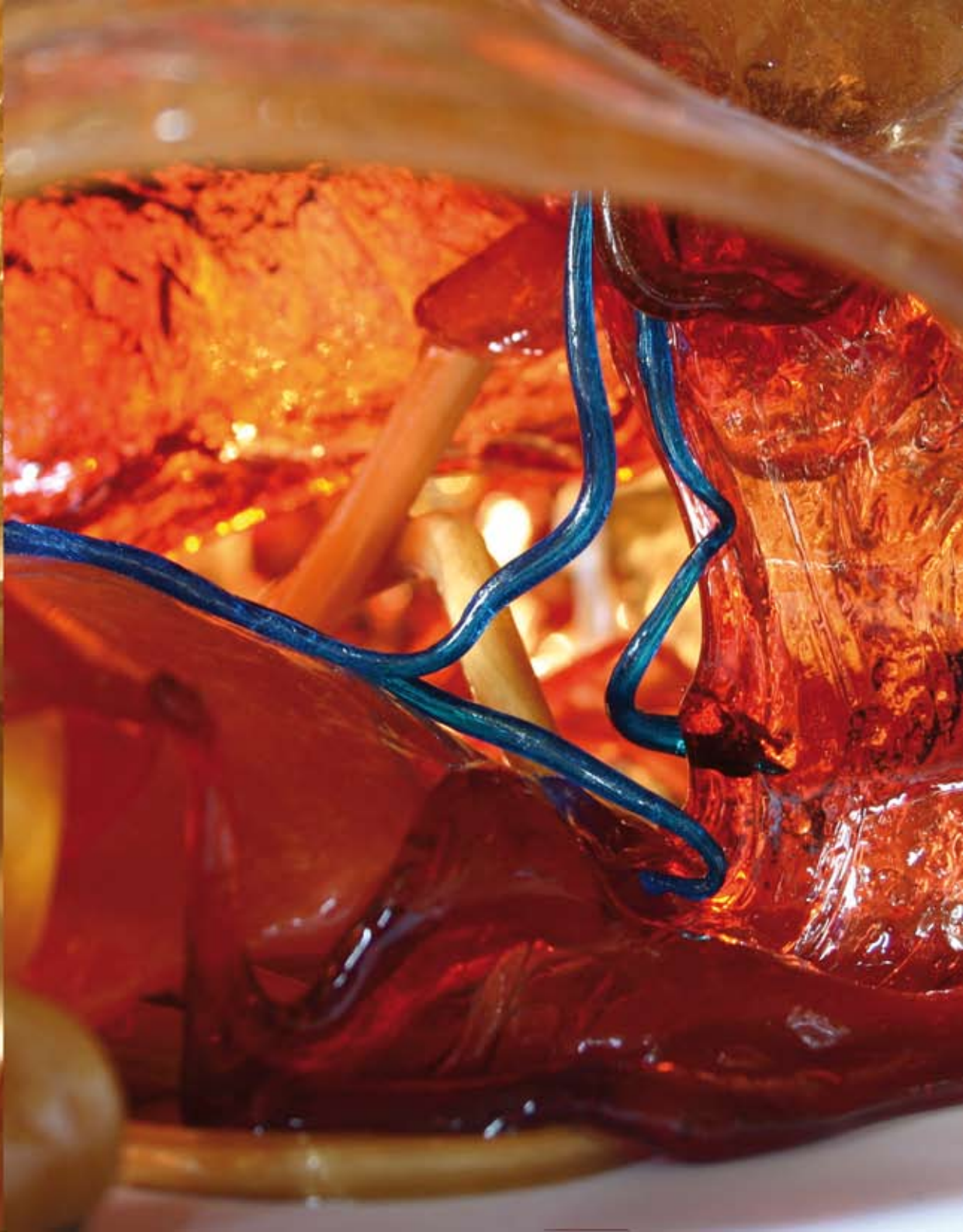










































**ATLAS**  
**Inspirations**  
**Réflexions**









