

ETC



Le deuxième quartier d'Orange. Deuxième édition de l'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe

Joan Doré

Number 77, March–April–May 2007

Industries

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/34975ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Revue d'art contemporain ETC inc.

ISSN

0835-7641 (print)

1923-3205 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Doré, J. (2007). Le deuxième quartier d'Orange. Deuxième édition de l'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe. *ETC*, (77), 16–21.



Ève K. Tremblay, *Mémoire anticipée d'une jeune fille dérangée*, 2004. Épreuve chromogène; 102 x 125 cm. © Ève K. Tremblay.

ACTUALITÉS/DÉBATS

Saint-Hyacinthe

LE DEUXIÈME QUARTIER D'ORANGE

DEUXIÈME ÉDITION DE L'ÉVÉNEMENT D'ART ACTUEL DE SAINT-HYACINTHE

trois ans après la première édition, Orange présente son deuxième opus à Saint-Hyacinthe, suivant de quelques mois sa publication éponyme. Que cette manifestation ait été conçue et développée dans la capitale québécoise de l'agroalimentaire, avec Expression pour centre névralgique, situé au-dessus du marché public, n'est pas fortuit. La nourriture est au cœur de la ville, des réflexions et bien sûr des créations. La sélection des œuvres a engendré le thème porteur *Como Como*, autant jeu lexical et sonore que clin d'œil à l'exposition *Comer or not comer* de Salamanca (Espagne), fin 2002, le mot espagnol *como* signifiant à la fois « comment » et « je mange ».

Si les deux événements sont parents et chronologiquement rapprochés, de nouvelles préoccupations ont émergé dans le contenu et se reflètent dans le travail des commissaires du cru 2006, Eve-Lyne Beaudry, Marcel Blouin, Catherine Nadon et Myriam Tétrault. Myriam Tétrault explique que

cette édition « intégrait davantage les dimensions environnementales et agricoles ». Les œuvres sont en relation avec l'alimentation comme acte politique et social. Choisir ce que l'on ingère, dans une perspective sanitaire et écologique à rebours des incitatifs de marketing, participe des enjeux sociaux contemporains.

Une quinzaine d'artistes d'Amérique du Nord, d'Amérique du Sud et d'Europe ont alors côtoyé pour cet événement-laboratoire des théoriciens de l'art ainsi que des acteurs de la question agroalimentaire contemporaine.

Orange se veut un événement multiple avec expositions, performances et conférences. Après une matinée consacrée aux liens que l'art entretient avec la nourriture, le volet « Nourriture et société » a présenté les alternatives aux agricultures intensives et à la malbouffe, par des actions citoyennes telles que l'achat de parts sociales vertes à la ferme Cadet Roussel. Françoise Kayler, représentant le mouvement Slow

Food, Maxime Laplante, de l'Union Paysanne, et Paul Thibault, de Protec Terre, sont venus dialoguer avec une audience constituée de convaincus.

On pourrait regretter qu'au cœur de ces questionnements n'apparaisse pas la faim, enjeu de débats sociaux d'envergure. Mais ce choix reste dans la lignée d'Orange 2003, comme l'avait écrit Mélanie Boucher co-commissaire de l'époque dans la publication *Orange* : « Nous avons amorcé notre commissariat en abordant la nourriture par cette zone précise où elle devient un propos ou un matériau de création contemporaine, c'est-à-dire où elle cesse d'apaiser la faim, là où elle commence à susciter l'exaltation ou l'effroi, à soulever des questionnements de société et à devenir un instrument de rencontre ». Les œuvres présentées n'abordent pas l'alimentation comme acte fondamental de survie, rattaché au premier niveau de la pyramide dans la hiérarchie des besoins de Maslow. Elles traitent en revanche des dérives de la production agroalimentaire, entre surproduction, modification génétique et épuisement environnemental.

Le matériau-aliment y est riche, abondant, voire surabondant, partagé, modifié... En lien avec cette idée de surabondance, la fascinante installation *Le nouveau monde*, du duo Cooke-Sasseville, incite à l'immersion olfactive par son odeur sucrée. Le spectateur y serpente au beau milieu d'un paysage et de sculptures animalières entièrement recouverts de pop-corn, où un bœuf de taille réelle côtoie un coq hors norme. La brouette, en tonneau des Danaïdes,

ne peut charrier la quantité de maïs soufflé présente. Le néon blanc surplombant le naïf paysage nous ramène à une réalité agricole nettement moins ludique. L'œuvre convoque les sens, de la gourmandise à l'écœurement, tout en soulevant les questions de surproduction et d'uniformisation des cultures. Le choix du maïs est particulièrement pertinent quand on examine la proportion de cette culture dans la région, ainsi que le flou environnemental entourant cette production OGM friande d'eau et de pesticides, dont les conséquences sur la santé restent elles aussi nébuleuses. L'alimentaire est lieu de surproduction, emballement obèse d'un besoin en roue libre. Le petit sentier sinueux traversant une nature maîtrisée, comme dans l'installation de Marc Dulude, est bien loin des réalités intensives de l'agriculture moderne. Comme le présente une des photographies d'Eve K. Tremblay, les végétaux poussent par milliers en serre. Les enfants ne naissent plus dans les choux, les salades ne poussent plus dans les champs.

C'est cette nature manipulée et remaniée qui se retrouve également dans la série *Fabricated Food*, de Thomas Blanchard. Issu d'une formation diversifiée, notamment en arts visuels et en science politique, l'artiste crée des œuvres soulevant des questionnements sociaux-politiques. Cette série photographique couleur représente ainsi des natures mortes contemporaines très soignées, sur fond noir, à éclairage savamment dosé. À l'inverse de la tradition picturale du genre, il n'est pas question ici de symboliques d'opulence ou

Les Fermières Obsédées, *Combattantes*, 2006. Montage numérique. © Les Fermières Obsédées. Photo : Émilie Baillargeon.

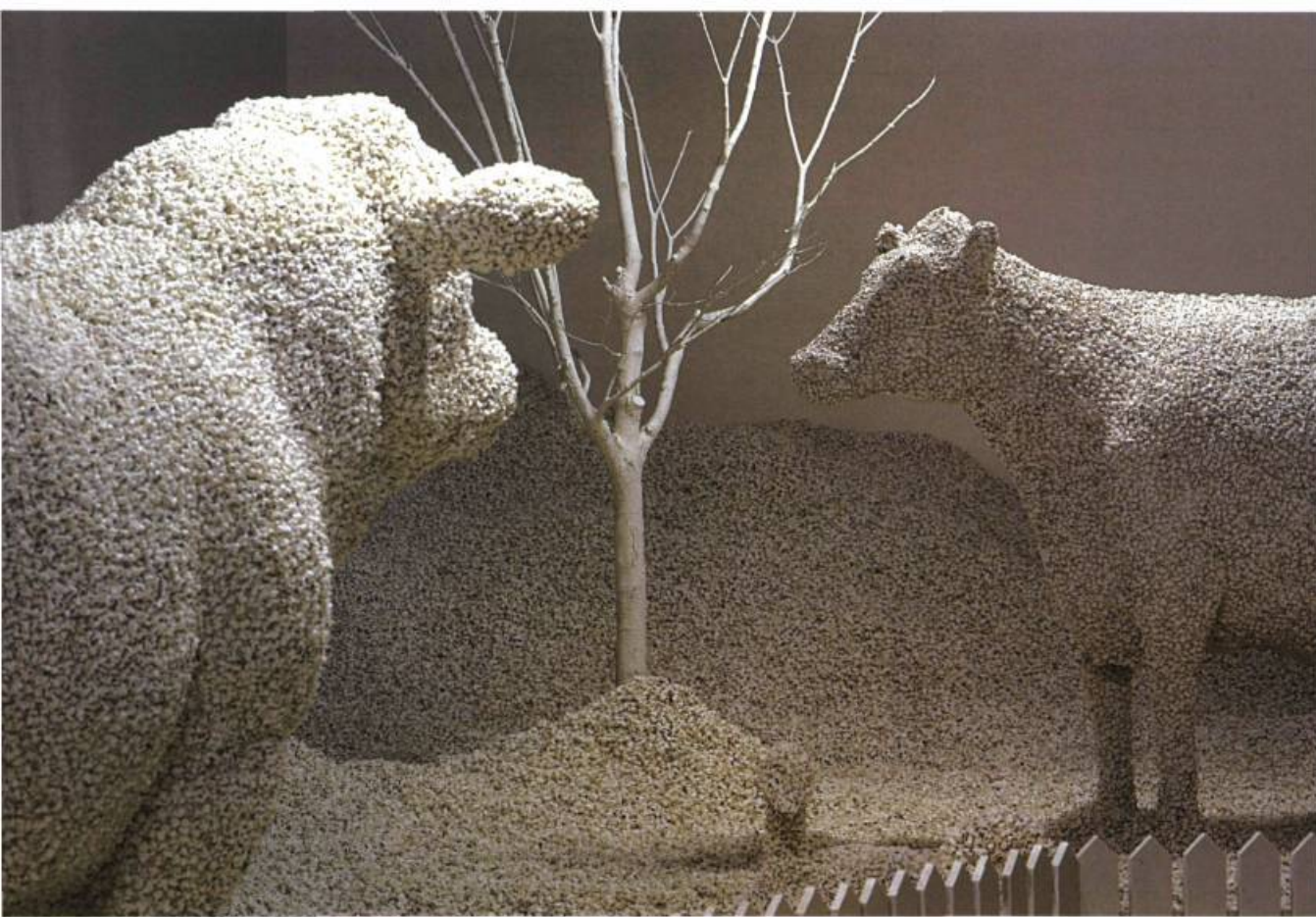


de vanité, mais bien du danger lié aux aliments « fabriqués » par l'humain. Le jeu d'attraction-répulsion prend son ampleur à la lecture du cartel qui accompagne chaque tirage. En dessous du titre, un court paragraphe fait état de données concernant l'aliment représenté, ou plus précisément, la modification des aliments de base par des manipulations chimiques. Le spectateur y apprend que les vaches produisent actuellement dix fois plus que leur production « naturelle » de lait chaque jour, que le dangereux propylène glycol se retrouve dans les crèmes glacées, etc.

Il est intéressant de constater une certaine contradiction entre les propositions artistiques qui s'inscrivent dans ce mouvement de méfiance alimentaire du consommateur engagé et informé, et l'absence de méfiance de ce même consommateur lorsqu'il est en contact avec l'artiste. Ainsi, les sources des indications alarmantes de Thomas Blanchard dans

Le Jardin d'artifices, de Marc Dulude, prend appui sur cette surconsommation et opère une installation ludique à base de culs de bouteille en plastique. Par son entremise, les centaines de bouteilles de boissons gazeuses se métamorphosent en fleurs, les insectes en plastiques volent et les bruits des petits moteurs de l'animation se transforment en bourdonnement. Un lieu féérique éclairé par des troncs lumineux en tissu. Mais le constat de la surconsommation et des déchets qu'elle engendre contrebalance le dispositif ludique : la nature n'y est que recréée, artificielle. La dimension interactive d'un jardin qui s'anime par la détection d'une présence rappelle l'illusion d'une nature au service de l'homme, docile et belle.

Cette version d'Orange, nous l'avons vu, porte davantage sur l'agriculture et l'environnement que la première, dont les œuvres faisaient appel au relationnel... Mais la dynamique d'échange et de rencontre



Cooke-Sasseville, *Le nouveau monde*, 2006. Installation. Pop corn, fibre de verre, bois, arbre, fourche ; 305 x 645 x 914 cm. Dimensions variées. © Cooke-Sasseville. Photo : Guy L'Heureux.

ses cartels ne sont pas citées. Le spectateur le croit en toute bonne foi, là où il serait dubitatif sur les écrits d'un journaliste. Marc-Antoine K. Phaneuf propose une dégustation d'une mixture de poutine et de champagne et trouve preneur, Gabriel Baggio cuisine pour son public, Thérèse Chabot offre une boisson chocolatée, mais qu'en est-il réellement de la provenance de ces aliments ? Y-aurait-il une confiance aveugle en l'artiste ?

L'une des préoccupations environnementales de cette consommation est liée aux déchets qui en résultent.

est néanmoins présente, avec les actions mêlées de dégustations lors du vernissage ou lors de la journée-performances. Le rituel du banquet persiste lors de ces retrouvailles. L'artiste Raul Ortega Ayala a proposé des mets cuisinés dans des chaudrons censés avoir été conçus avec les débris de métal du World Trade Center. La notion de cycle, au cœur du travail de l'artiste, se connote ici d'une idée de recyclage qui pourrait avoisiner des conceptions quasi cannibales, les restes de la catastrophe n'étant pas uniquement de nature métallique.



Thomas Blanchard, *Aspartham. Série Fabricated Food*, 2003. Épreuve chromogène ; 40,6 x 40,6 cm. © Thomas Blanchard.

L'installation de Karen Tam induit également une dynamique de rencontre avec l'autre, mais cette fois dans une confrontation des cultures. Née à Montréal de parents chinois, l'artiste interroge la perception du monde chinois en Occident. Dans la lignée de sa précédente installation au M.A.I en 2004, *Jardin Chow Chow Garden* est un restaurant recréé en résidence. Le regard occidental est leurré par ce qu'il croit être un authentique restaurant chinois, mais relève en fait de ce que Karen Tam nomme des « restaurants chinois américanisés », destinés à un public friand d'exotisme paradoxalement adapté à ses goûts.

Le menu plastifié des tables mélange avec humour et dérision la composition des plats « typiques » de ces restaurants chinois occidentaux et des préjugés raciaux sur les us et coutumes chinois : « Tueurs de chats de gouttière : Chinois. Les Chinois mangent du chat, par conséquent : tueurs de chats de gouttière ». Mais, au-delà des échanges, certaines œuvres renvoient également à la solitude des habitudes alimentaires occidentales actuelles. La vidéo projetée dans *Grosse Poutine*, de Marc-Antoine K. Phaneuf, met en scène l'artiste, assis sur un sofa et dégustant sur une table pliante une poutine dans son emballage. Cette

Marc-Antoine K. Phaneuf, *Grosse poutine*, 2005-2006. Arrêt sur image vidéo; 30 minutes, noir et blanc. © Marc-Antoine K. Phaneuf.



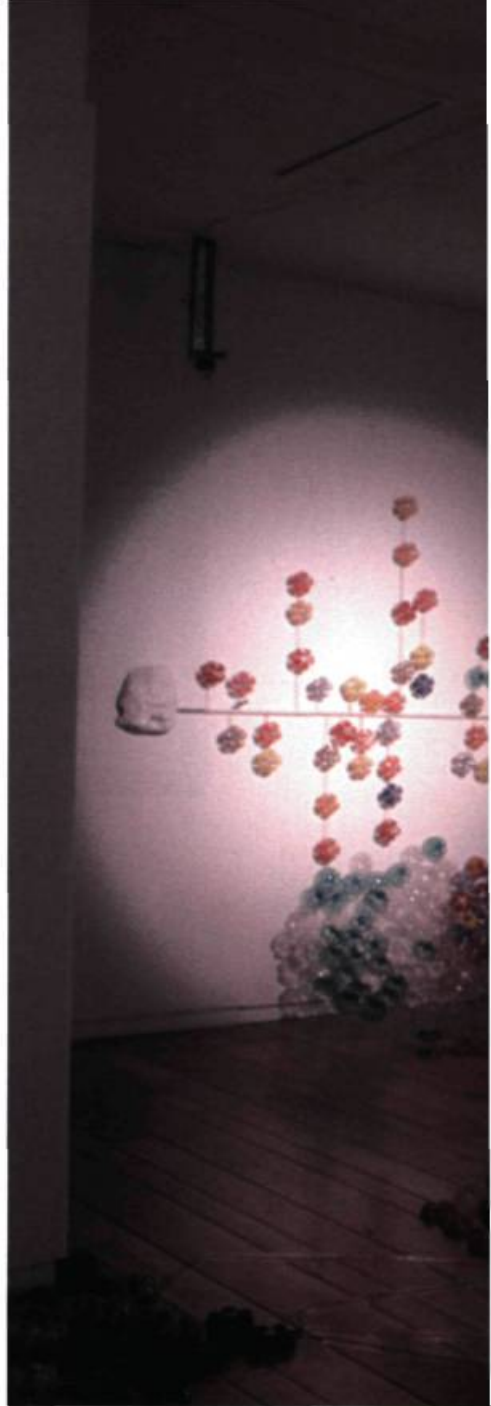
vidéo en plan fixe nous renvoie en miroir la solitude d'un plateau-télé, phénomène culturel entre gavages calorique et cathodique.

Un événement artistique portant sur la nourriture, toutes engagées que puissent être ses propositions, reste lié à la nature sensuelle du matériau, non seulement la sensualité des aliments ingérés, mais également sa qualité tactile. C'est ce que l'on peut voir sur une photo grandeur nature de l'artiste Gabriel Baggio, nu et en position de fœtus sur un lit de spaghetti, sur le *Tapis de sucre* d'Aude Moreau, ou de manière beaucoup plus kitsch, avec le trio des Fermières obsédées. Le *Tapis de sucre 2* transforme en objet raffiné un aliment de base de nos sociétés : le sucre blanc. Disposé à même le sol, ce tapis éphémère comporte sur ses bordures des motifs en trompe-l'œil où se découvrent de petites empreintes des visiteurs incroyables. Sa texture, sa luminosité, ainsi que sa composition en font l'un des éléments marquants de cette exposition collective. Le matériau, raffiné jusqu'à la blancheur, est devenu élément réconfortant par excellence de la consommation humaine. Mais il n'en est pas moins lourd de tradition et d'exploitation humaine en arrière-plan, souligné visuellement par les représentations de canne à sucre sur les murs.

Le collectif des Fermières obsédées, l'uniforme débraillé et la perruque en pétard, a performé sur la place publique du marché avec *Le rodéo, le goinfre et le magistrat*. Sur un podium de fortune, Annie Baillargeon, Eugénie Cliche et Catherine Plaisance malaxent puis meurtrissent une imposante pâte à pain. Par une surenchère de gestes machinaux, la nourriture y est transformée en tambouille, mêlant l'extrême sensualité de la pâte dans d'immondes mixtures. Le rapport à la nourriture se rapprocherait d'une conception enfantine, friande de mélanges et de découvertes antérieures aux codifications des harmonies alimentaires et à l'image tirée à quatre épingles de la ménagère occidentale.

Como Como a regroupé des créations diversifiées, entre plaisir sensuel et réaction face aux dérives de l'agroalimentaire, soulignant ainsi la place occupée

Marc Dulude, *Jardin d'arifices*, 2003. Installation; dimensions variables. Photo : Carl Johnson. © Marc Dulude.



par l'artiste dans les préoccupations actuelles. Un rôle par ailleurs défendu en conférence par les autres acteurs du débat. Cette édition d'Orange, tout comme la précédente, nous rappelle la richesse inépuisable du matériau, ainsi que le rapport particulier qu'entretiennent l'aliment dans l'œuvre et son spectateur. Une exposition alléchante qui met en appétit pour la troisième édition.

JOAN DORÉ

N.D.L.R.

Orange était présenté du 8 septembre au 22 octobre 2006.

Joan Doré est titulaire d'une maîtrise en Études des arts, d'une maîtrise en Arts plastiques ainsi que d'une Licence en Esthétique. Elle s'implique depuis plusieurs années dans les centres d'artistes tant dans les communications que dans la coordination et le commissariat d'exposition. Elle écrit également dans la presse écrite et sur Internet.



Aude Moreau, *Sugar Carpet*, 2002. Installation in situ;
3.50 x 600 cm. Photo de l'artiste. © Aude Moreau.

