

MIAM

23 quai Maréchal de Lattre de Tassigny
34200 Sète

tél. : 04 67 18 64 00
fax : 04 67 18 64 01
mél : miam@ville-sete.fr

Association de l'Art modeste

tél. : 04 67 18 64 02 / 04
fax : 04 67 18 64 01
mél : miam@miam.org

Droits d'entrée

Adultes : 5 euros
10-18 ans, étudiants : 1,50 euros
1^{er} dimanche du mois, Moins de 10 ans :
Gratuit
Groupes scolaires : 1,50 euros
Groupes de plus de 10 personnes : 2,50 euros

Les partenaires

Ville de Sète

François Commeinhes, Maire, Président de la Communauté d'Agglomération du Bassin de Thau
Robert Albiol, maire-adjoint, délégué à la Culture et à l'Enseignement
Simone Colombier, conseillère municipale en charge des Arts plastiques

Le Ministère de la Culture et de la Communication

La Délégation aux arts plastiques
La Drac Languedoc-Roussillon

Cette exposition est réalisée en coproduction avec le DIAB (Domaines Inconnus de l'Art Brut)



ville de sète



Les hommes de sucre



Le **Musée International des Arts Modestes** présente du 11 février au 30 avril 2005 une collection exceptionnelle de figurines, d'objets et de représentations en sucre, collectés et rassemblés depuis près de vingt ans par Christine Armengaud pour le DIAB (*Les Domaines Inconnus de l'Art Brut*).

De l'effigie associée à des rituels sacrés au simple bonbon à tête de Mickey, en passant par des images-souvenirs, des décors somptueux ou des jouets, cet ensemble, qui n'existe nulle part ailleurs, évoque la consommation rituelle d'un art modeste et éphémère, synonyme de vie et de liesse populaire.

Du nord de l'Inde au Mexique, en passant par la Syrie, l'Égypte ou la Sicile, le voyageur attentif peut découvrir un monde fragile et méconnu de statues et figurines de sucre. D'une blancheur immaculée ou au contraire très colorées, elles ont en commun la fugacité de leur vie: apparues sur les marchés quelques jours ou quelques heures avant la fête, elles disparaissent généralement le jour même dans les estomacs.

C'est une descente dans nos entrailles, là où cet art se digère depuis des siècles, un questionnement de notre imaginaire collectif à travers près de 200 objets qui sont autant d'exemples de ce que des artisans et des artistes contemporains ont projeté au fil des siècles sur cette matière splendide.

Mille ans de figuration en sucre

Le sucre est né il y a près de 3000 ans, quelque part dans la vallée de l'Indus où les perses découvrent un étrange roseau au suc aussi doux que le miel et dont ils font cet « or blanc » si prisé en occident. Les objets façonnés en sucre apparaissent également très tôt, probablement en Mésopotamie où l'on trouve des traces très anciennes d'association d'images comestibles à des fêtes liturgiques. Les premiers moules destinés aux sucreries, cités dans un livre de cuisine du 9^{ème} siècle à Bagdad, sont en forme de seins, de poissons, d'oiseaux...



L'Europe, jusque là sucrée moment des croisades et développe festif qui ne dure que l'espace d'un jardins en sucre, peuplés de personnages des princes, des rois et des papes et offrent aux vision du monde.

Puis au 19^{ème} siècle, succède une ère faite de figurinos connaissons aujourd'hui. Devenu bon marché, geoisie européenne, en quête de promotion sociale, rêves dans l'éphémère. Le sucre s'associe désormais (baptême, mariage, enterrement) et de la vie sociale dans ce domaine comme dans celui réputé modes-s'exprime alors une créativité populaire chargée de C'est le cas des artisans mexicains, égyptiens ou en-vilégié de l'expression d'un imaginaire collectif, d'un symbolique à la fête.

C'est aussi le cas des artistes plasticiens qui aujourd'hui travaillent ce matériau comestible en Europe et aux Etats-Unis tout en enrichissant la fonction primordiale de ces représentations sucrées.



L'extraction du sucre, gravure, 1570

au miel, découvre cette « épice » précieuse au à partir du 13^{ème} siècle un art somptuaire et banquet ». Ainsi, d'étonnantes architectures et ges et d'animaux étranges, décorent les tables monarques de cette époque le miroir de leur

nes et de représentations proches de celles que le sucre perd sa valeur d'exception et la bourse montre quelque peu réticente à inscrire ses aux fêtes populaires, celles de la vie privée (foires et grandes fêtes religieuses...). Et c'est te du jouet et de la confiserie pour enfants que poésie, d'humour et de tendresse.

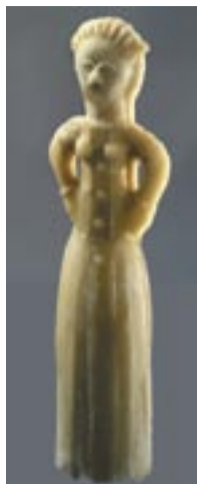
core siciliens chez qui le sucre est le média pri-rapport ironique à la mort comme d'un rapport

Voyages d'aujourd'hui

L'Égypte

En Égypte, les premiers moules à motifs connus datent de Ramsès III, douze siècles avant JC. Ils servaient probablement à la fabrication des offrandes pour le culte.

Avec les sucreries du Mouled an-Nabi, l'Égypte moderne perpétue une tradition emblématique des festivités de l'anniversaire du prophète Mahomet. Ce jour-là, les enfants reçoivent des sucreries en forme de poupée, cavaliers, chameaux, mosquées, bateaux... L'Égypte semble utiliser cet art devenu modeste pour pérenniser des images – théoriquement interdites par leur religion – issues d'une culture méditerranéenne classique qu'ils revendiquent aussi.



Poupée égyptienne du Mouled an-Nabi



Poupées égyptiennes décorées



Alfeniques du Mexique



Autel du «Dia de muertos»

Le Mexique

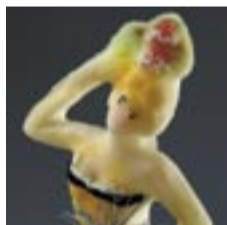
Le Mexique pratique cet art éphémère et fragile depuis le 17^{ème} siècle selon un savoir-faire prestigieux venu d'Europe. Durant la période du « Dia de muertos » (jour des morts), fête annuelle importée par les conquistadors espagnols et tissée à la trame complexe des rituels anciens, les mexicains déposent un étalage d'offrandes comestibles sur des autels de fête élevés à la mémoire des morts : Dans le contexte de ces pratiques funéraires, ces objets apportent le réconfort de la douceur, celle propre au sucre : Vierge de Guadalupe, « calaveras » (crânes) sur lesquels les vendeurs écrivent en sucre liquide et à la demande le nom du destinataire, « Alfeniques » (animaux en sucre blanc), jouets, rivalisent de couleurs et de brillance pour mieux affirmer le triomphe de la vie.



Vierge de la Guadalupe (Mexique)



Emportes-pièces anciens pour pepperkakors décorés au sucre à Noël (Suède)



La Sicile

La tradition sicilienne crédite le sucre, comme au Mexique, du pouvoir d'adoucir l'amertume du deuil et de transformer cette défaite en fête. La Toussaint est l'occasion en Sicile d'offrir aux enfants – de la part des morts – de magnifiques paniers de fruits en pâte d'amande et des « puppi » en sucre coloré issu du théâtre populaire. Vendues au poids sur les étals des marchands, ces sculptures ont des parois aussi minces que possible pour rester bon marché. Les cavaliers et les danseuses, thèmes favoris depuis des générations, y côtoient bien souvent des personnages de Walt Disney ou des héros de dessins animés japonais.

Puppi de Sicile

La Syrie

La Syrie est à l'origine d'une production spécifique de cages à oiseaux de différentes tailles, d'oiseaux et de figures en sucre fabriqués pour les jours de fête. L'histoire rapporte qu'au X^{ème} siècle à Bagdad, des convives furent émerveillés par un arbre couvert de feuilles d'or et d'argent, de fruits en pierres précieuses, et d'oiseaux d'argent et d'or qui sifflaient et bougeaient au gré de la brise. Un peu plus de dix siècles plus tard, ces cages à oiseaux qui viennent du Moyen Orient ne comportent plus aucun mécanisme, mais garde un peu de ce pouvoir d'émerveiller.

Cages à oiseaux de Syrie



L'Europe



Après avoir quitté les ateliers des sculpteurs célèbres il y a deux siècles, le sucre aujourd'hui « démocratisé » redevient occasionnellement un matériau pour les artistes contemporains qui participent d'un mouvement apparu il y a trente ans, le « Eat art ». Les matériaux comestibles et notamment le sucre leur permet d'aller à la découverte de nouvelles sensations tout en désacralisant la matière même de l'œuvre. Dorothée Selz, Boris Tissot réalisent des œuvres singulières et ludiques. Joachim Mogarra, quant à lui, s'empare du sucre pour y sculpter des temples mystérieux qu'il photographie dans une ambiance lumineuse et vaporeuse. Tous nous invitent à un voyage imaginaire qui peut nourrir notre curiosité.

Scène de banquet à Düsseldorf, gravure, 1585



Pour le public au cours de cette exposition...

- Une approche gourmande de l'artiste Boris Tissot.
- Un atelier Workshop animé par un artisan sucrier égyptien.
- Un atelier de sucre soufflé

offriront aux visiteurs et aux artistes qui souhaitent expérimenter ces techniques une approche contemporaine de la création autour du sucre.



Décor d'arbre de Noël en sucre et chromos (Suède)



Joachim Mogarra, Sur le Fleuve, Série des Paysages Romantiques, 2004