ODEURS OBJETS ET ESPACES PUBLICS

RESPONSABLES : Julie Fortier, Erwan Mével

CONTACTS : julie.fortier@eesab.fr, erwan.mevel@eesab.fr

MUTUALISÉ AVEC EESAB

EMPLOI DU TEMPS : Mardi 9h-13h, EESAB, première séance le 23 septembre jusqu'au 7 Avril 2026

L'histoire de l'art a occulté la question de l'odeur et de l'aliment exclusivement comme un élément de décor et non comme une question de représentation de l'être et de son rapport à la nourriture et de son rapport au monde. Nous aborderons en initiation pour les niveau 1 et en approfondissement pour les niveaux 2 et 3, l'olfaction comme territoire d'expression artistique.

Cette année nous collaborerons avec Mathilde Roellinger et spécifiquement les épices Roellinger que nous irons découvrir à Cancale ainsi que ses paysages. Nous travaillerons autour d'une forme commune qu'est le contenant pour boire des infusions. Un travail de recherche sur les origines, formes, matières sera mis en commun. Nous travaillerons aussi à comprendre les enjeux post-coloniaux

liés aux épices, à leur production et à leur commerce. Nous visiterons plusieurs manufactures, artistes et artisans qui travaillent la céramique pour comprendre leurs procédés et leur relation à la terre

Nous nous initierons à plusieurs techniques : modelage, tour, moulage, coulage pour générer plusieurs formes de bols pour des infusions de votre composition.

Nous nous pencherons sur la question de l'exposition de ces contenants pour infusions et/ou odeurs au travers de gestes, de rituels, d'objets ou vivants odorants (ex : plantes), et dispositifs de diffusions divers.