

trace

Exposition espace d'art **le moulin** jardin remarquable de **baudouvin** La Valette-du-Var, France

NATURE INTÉRIEURE

matali crasset



"Arbre/croissance", 2010 (détail).

Été 2010

IN & OUT

La première fois qu'elle pénètre dans Le Moulin, matali crasset est saisie par l'évidence. Il y a là transparence identique à celle qui guida son travail autour du vin – "In vino veritas". Même fluidité des matières, porosité naturelle entre le terroir et les fruits qui en sont issus. Comme hier le verre avait laissé filtrer les effluves et tanins, Le Moulin allait faire goûter autrement l'huile de la Méditerranée. Pari ardu. Et l'imaginaire l'emporte puisque l'alliance est aujourd'hui consommée entre la création et le terroir.

Pour matali crasset, le design est un scénario à réécrire, et les objets à réinventer comme les séquences d'un film. Ainsi, les salles de l'Espace d'art sont pour elle décor d'un story-board "grandeur nature". Un verger synthétique ici, un salon de dégustation là, et tous ces objets "transparents" qui laissent augurer les bontés du nectar aux couleurs d'or. L'antinomie règne en maître avec la volonté de révéler – comme un négatif photo le fait – la réalité brute, et le sel de la terre qui affleure la saveur de l'huile.

On le voit, le travail de matali crasset se continue dans le temps. À La Valette, il se multiplie également dans l'espace puisque la résonance de **NATURE INTÉRIEURE** est double. **In & out**. Dedans et dehors. En stéréo presque. Dans l'Espace d'art et à Baudouvin, autre et second lieu où la poétique de matali joue à pleine ouverture. "Grandeur nature" en simultané. Je laisse à chacun le bonheur de lâcher prise et d'aller, sous la "tèso", rêver aux "p'tits bateaux qui vont sur l'eau" ...

Isabelle Bourgeois
Adjointe au Maire, déléguée aux Affaires Culturelles et au Patrimoine
Conseillère Régionale

Après avoir proposé à matali de travailler sur le vin en créant des objets dont est issu "In vino veritas", l'huile d'olive me paraissait appropriée à nos curiosités (dans mon enfance, mes plus anciens souvenirs olfactifs étant "la fabrique d'huile" de ma famille).

Le Moulin, Espace d'art contemporain à La Valette-du-Var, lieu utile et nécessaire, nous donna l'occasion de développer ce projet.

matali inventa une nouvelle approche, avec sa générosité habituelle et son exceptionnelle vision de "mise en situation". Cette exposition permet en outre de réunir des amis talentueux qui chacun dans son domaine ont "sanctuarisé" l'olive. J'espère et souhaite que ce projet du Moulin suive une itinérance parmi "les oliveraies" du littoral méditerranéen avec à chaque étape des invitations, des complicités qui donneront des nouveaux objets, des nouvelles recettes, des nouvelles histoires à sa majesté l'OLIVE.

Je remercie tout particulièrement Isabelle Bourgeois, matali crasset, Francis Fichot de permettre la réalisation de ce projet.

Nadine Gandy
Bratislava, 9 mars 2010

Trace est la publication qui caractérise les expositions d'art contemporain réalisées par le service des affaires culturelles de la Ville de La Valette-du-Var. Ce numéro de parution accompagne l'exposition NATURE INTÉRIEURE de matali crasset. Trace jalonne les expositions du Moulin, Espace d'art et en constitue l'histoire et la mémoire.

Direction et commissariat

Isabelle Bourgeois

Coordination de l'exposition et régie des œuvres

Service des Affaires Culturelles

Éditeur Ville de La Valette-du-Var

Graphistes Studio MCB / 04 94 14 16 85

Centre d'impression Imprimerie Riccobono

Directeur de publication Isabelle Bourgeois

Tirage : 3 000 exemplaires

Journal gratuit ne peut être vendu

ISSN : 1969-2625

Crédits photographiques © Cécil Mathieu, courtesy gandy gallery, p. 19, © Pierre-Emmanuel Rastoin, p. 20

© gandy gallery, Patrick Gries, Charlotte Hardy-Cneai, Jérôme Spriet, pp. 22/23

Textes Isabelle Bourgeois, Cédric Casanova, matali crasset, Jean-Marie Delarue, Nadine Gandy,

Xavier Girard, Frédéric e. Grasser Hermé

Relecture Jean Petrisans

Traduction Caroline Newman

DANS CE NUMÉRO

02 • SOMMAIRE - CONTENTS

- EDITORIAL /// IN & OUT /// ISABELLE BOURGEOIS
- /// NADINE GANDY

03.05 • NATURE CONTRE NATURE - NATURE AGAINST NATURE /// XAVIER GIRARD

06.07 • LE VERGER /// LES OLIVIERS - THE ORCHARD /// THE OLIVE TREES

08.10 • /// JEAN-MARIE DELARUE

11.14 • LA PAGE DES ENFANTS /// DEUX PETITS ARBRES

CHILDREN'S PAGE /// TWO SMALL TREES

15.17 • LA TÊTE DANS LES OLIVES - HEAD IN THE OLIVES /// CÉDRIC CASANOVA

18.19 • LA DÉGUSTATION /// LES OBJETS - TASTING /// UTENSILS

20.21 • LA CUISINIÈRE D'OLIVES - THE OLIVE CHEF /// FRÉDÉRICK e. GRASSER HERMÉ

22.23 • PHOTOS D'ARCHIVES - ARCHIVE PHOTOS

24 • ÉLÉMENTS BIOGRAPHIQUES /// REMERCIEMENTS /// INFOS PRATIQUES

BIOGRAPHIES - ACKNOWLEDGEMENTS - VISITING

IN & OUT

The first time that she enters Le Moulin, matali crasset is struck by the obviousness. There is a transparency identical to that which guides her work with Wine – "In vino veritas". The same fluidity of the materials, the natural porosity between nature and the fruit that she bears.

In the way that the glass allows flavour and tannins to filter through, Le Moulin was going to enable oil from the Mediterranean to be tasted in another way. Quite a challenge. And imagination wins as the alliance between creation and nature has today been consummated.

For matali crasset, design is a scenario to be rewritten and the objects are to be reinvented like the sequences of a film. Thus, the rooms in the Espace d'art become for her the décor of a full-sized storyboard, "grandeur nature". Here a synthetic orchard, there a wine-tasting room, and all these "transparent" objects which augur the sweetness of the golden nectar. Antinomy rules as the master with the will to bare – as the negative of a photo does – the raw reality as well as the salt of the earth that lingers in the flavour of the oil.

We can see that the work of matali crasset continues through time. At La Valette it also multiplies through the space as the resonance of **NATURE INTÉRIEURE** is twofold. **In & out**. Inside and outside. Almost in stereo. In the Espace d'art and at Baudouvin, the other and second place where matali's poetry plays a full ouverture. "Grandeur nature" simultaneously. I leave to everyone the pleasure of just letting go and going, under the "tèso", to dream of those "little ships sailing out across the water, off into the blue" ...

Isabelle Bourgeois
Deputy to the Mayor, in charge of Culture and Heritage
Regional Councillor

After having asked matali to work on wine by creating the objects from which "In vino veritas" came, olive oil then seemed to me quite appropriate for our curiosities (from my own childhood, my most distant memories of smells and tastes are of my family's oil mill). Le Moulin, Espace d'art, the contemporary art gallery in La Valette-du-Var, a useful and necessary place, provided us with the opportunity of developing this project.

matali invented a new approach, with her usual generosity and exceptional vision to "locate in situ" her work.

This exhibition has also enabled talented friends, those who too have "sanctuarised" the Olive in their own field of work, to be reunited. I hope and wish that this "Moulin" project may continue its journey among other "olive orchards" around the Mediterranean coast, with invitations and complicity at every stage which will give rise to other new objects, new recipes and new stories in honour of her majesty THE OLIVE.

I would particularly like to thank Isabelle Bourgeois, matali Crasset and Francis Fichot who have each enabled this project to see the light of day.

Nadine Gandy
Bratislava, 9 march 2010

"Il était une fois une clôture à claire-voie avec des espacements pour voir au travers. Un architecte, qui vit la chose soudain un soir s'en approcha et s'empara des espacements pour bâtrir une vaste demeure. Alors le Sénat à son tour s'en saisit, cependant que l'architecte s'enfuit Jusqu'en Afri-ou-Amérique."

Christian Morgenstern,
trad. Luce Giard

Mon moulin va trop vite

Faire se rencontrer des artistes, des designers, des botanistes, des jardiniers, des cuisiniers, des enfants ou des chefs d'entreprise avec un public amoureux des potagers, des cultures et des arts de faire du sud, des hauts platanes et des créations contemporaines est un pari risqué. Chacun de rêver d'un alliage qui donnerait la préférence à l'objet de son affection. Or, la chance de Baudouvin est de réunir jusque dans son nom les termes de leur accord. Le vin n'en est pas absent, ni l'huile d'olive, ni la douceur, ni la beauté, ni le lieu de leur coïncidence.

Que matali crasset associe aujourd'hui Le Moulin de La Valette et les allées de la grande bastide, obéit au même vœu. Celui que le siècle des Lumières désignait à l'enseigne des "goûts réunis" cependant qu'il faisait tomber les frontières entre les arts. Catégories esthétiques que l'âge classique confrontait au nom de la hiérarchie des genres à l'image de la division du corps social. Il s'ensuit dans les deux lieux un ensemble de "déplacements" intrigants ou positifs qui valent surtout par l'interaction qu'ils génèrent par rapport au site.



My mill turns too quickly

Bringing together artists, designers, botanists, gardeners, chefs, children and company directors with a public who loves kitchen gardens, culture and the southern customs, tall elm trees and contemporary artwork is a risky bet. For each to dream of a connection that would privilege the specific area that they hold close to heart. Whereas the opportunity that Baudouvin has is to be able to reunite, in its very name, the terms of their agreement. Wine is not absent, neither is oil, nor the gentleness, nor the beauty, nor the location of their coincidence. That matali crasset is today associating Le Moulin de La Valette with the pathways of the large mansion follows the same desire. That of the Age of Enlightenment, also identified under the heading of the "common set of ideas", as it broke down the barriers between the different areas of the arts. Aesthetic categories that the classical era had confronted through the hierarchy of the genres when considering that society was made up of different layers. It follows that in both locations an ensemble of intriguing or positive "displacements" occur according to their value or more particularly the interaction they provoke with each site.

In Le Moulin, matali mainly considers the culture of the olive tree, whose process she accelerates and whose usage she further stretches from the orchard to the final tasting, moving through the transformation of the fruit into oil, the art of gathering together around the table of the olive tree and the creation of objects for the kitchen.

In Baudouvin, the garden is revealed in the mapping out of its plant life, matali in collaboration with the students designs her intervention in a manner similar to that of a navigator following the white water of the Coudon, the neighbouring mountain and the Horts and La Foux streams that pass through the site, to trace out maritime routes and to organise a planted passage, flowing and built between the two forms of nature, the realms of signs: one of everyday legends and the other of cultivated nature.

Childhoods

Hair cut "using a bowl" or completely shaven, as during the time of the Republican school even in the last century, "designer-style first name" taken straight from the childish nickname derived from one's birth certificate by a friend at the "holiday camp", a childlike appropriation of the space, games with the materials, a fascination for dressing-up and metamorphoses: the child as it is, is a form of perfectly efficient and "intelligent transformation" who occupies the centre of matali's world.

Several projects link themselves directly to this, as does the carpet baptised "Oritapi" created in 1999, and the sofa "Permis de construire" in 2000. Installations (such as those shown at the Stedelijk museum in 2007) make us dream of children's rooms or cabins. The olive

Au Moulin, matali se saisit principalement de la culture de l'olivier, dont elle accélère le processus et déploie les usages, du verger à la dégustation en passant par la transformation du fruit en huile, l'art d'être ensemble autour de la table de l'olivier et la création d'objets culinaires.

À Baudouvin, le jardin est mis à découvert dans sa cartographie végétale, matali, en collaboration avec les étudiants, y conçoit son action comme celle d'un pilote en suivant les eaux vives venues de du Coudon, la montagne voisine et des sources des Horts et de La Foux qui traversent l'endroit, pour y tracer des voies maritimes et y ménager un passage végétal, fluvial et architecturé entre deux natures, deux régions, deux régimes de signes: celui des légendes quotidiennes et de la nature cultivée.

Enfances

Coupe "au bol" ou complètement rasée, comme à l'école de la République au siècle dernier encore, "prénom design" tout droit venu de la contraction enfantine de son prénom d'état civil par une camarade de "colo", appropriation enfantine de l'espace, jeux avec les matériaux, fascination pour les travestissements et les métamorphoses: l'enfance en tant qu'elle est une manière de "transformateur intelligent" à l'efficacité imparable est au centre du monde de matali.

Plusieurs projets s'y rattachent directement comme le tapis baptisé "Oritapi", créé en 1999 et le canapé "Permis de construire" en 2000. Des installations (comme celle présentée au Stedelijk Museum en 2007) font songer à des chambres ou à des cabanes d'enfants. Les oliviers du Moulin de La Valette sont des arbres marionnettes dans une chambre d'enfant. À Baudouvin, les eaux vives sont celles d'un territoire de jeux. Mais plus encore que des projets destinés à l'enfant (comme l'atelier des enfants "en quête d'objets" au centre Georges Pompidou en 2000), plus encore que des couleurs vives, des morphologies "enfantines" ou des domaines d'usage enfantin, c'est l'esprit – un esprit où les rites d'interaction sont particulièrement sollicités – dans lequel matali aborde le design qui fait songer à l'enfance. La plupart des créations sorties de l'atelier demandent à être perçues par un utilisateur qui se trouvera physiquement impliqué et qui sera amené à faire "glisser" (un terme qu'utilise volontiers matali) son utilisation habituelle des objets du quotidien vers d'autres horizons d'emploi. Pour en faire l'expérience, il lui faudra bien souvent mobiliser des sensations ou raviver des façons de faire et des rituels issus de l'enfance. Les notions de jeu et de récit

NATURE CONTRE NATURE NATURE AGAINST NATURE XAVIER GIRARD

trees at Le Moulin at La Valette are puppet trees in a child's bedroom. At Baudouvin, the white water is that of a playing field. But more than just projects destined for children (as in the children's workshop "in search of objects" at the Georges Pompidou Centre in 2000), more than just bright colours, "childish" morphologies or domains for childish use, it's the spirit – a spirit where the interaction rites are particularly called upon – in which matali approaches design that makes one think of childhood. Most of the creations that leave the workshops ask to be seen by a user that would find himself physically involved and who would be brought to "slide" (a term that matali willingly uses) their normal utilisation as everyday objects towards other horizons of use. To test this, one often has to deploy one's own feelings or revive those ways of performing the rituals of one's childhood. Playing and story-telling would find their true place here. A place and a role that is more important to matali than questions of form. It is in terms of "diagrams of functions", in most cases, that she evokes her projects. If there is a style of design to which one could refer here, it is so much more than just, as Michel de Certeau suggested (in "L'invention du quotidien – 1") a "style of action", of living, of reading, of "going up to Paris", of meeting, having a bath, etc. than a style of objects. Operations of usage, games that interact with the design object to reorganise its form by using it.

Interior nature

matali's olive trees resemble puppets. They are creatures in wood and green nylon placed in motion. They do not grow in the ground but "above ground", moved by the tips of the fingers of a designer puppeteer. Similarly the pots in "Update/Three spaces in one: Phytolab", 2002, floating in the space of a chlorophyll bath or the artificial mikado trees of "Friche domestique" in 2004. Their branches are articulated and carved in ordinary pine wood, industrially squared and shaped to form chevrons. Transportable, one can suspend them from the ceiling of a sitting-room as rather unusual lamps of coat hooks. Their roots are aerial, made from plastic like the false branches of the heather brooms used to sweep roads. Their fruit is as false as they are, painted in olive green and fastened on by mobile arboreal drop-by-drop watering lines. They seem to be synthetic trees, prototypes of trees both rustic and technologically advanced, the principle of an operation that one has chosen to materialise to render them more accessible to our power of understanding by using both ordinary means and models: the wood of a handyman, the mechanism of a puppet, the plastic of urban cleaning tools, the lustre of traditional objects of décor and medical apparatus. The impact of this "orchard" of a third kind (the first being the small Provincial olive tree and the second the huge industrial olive orchards that grow around the Mediterranean basin from Spain, through Italy to Greece, Turkey and North Africa) is instantaneous. Here we are on the soil of intensive transformations, so intensive that a tree of a yet unknown genre, animated, articulated and remodelled from top to foot has substituted its own model. Thus customised, matali's olive tree barely resembles a Christmas tree.

auront ici toute leur place. Une place et un rôle qui importent davantage à matali que les questions de forme. C'est en termes de "schémas d'opération", le plus souvent, qu'elle évoque ses projets. S'il est un style de design auquel il est possible de faire référence ici c'est bien plus, comme le suggérait Michel de Certeau (dans "L'invention du quotidien - 1") d'un "style d'action", d'habiter, de lire, de "monter à Paris", de se rencontrer, de prendre un bain, etc., que d'un style d'objets. Opérations d'emploi, jeux qui agissent sur l'objet du design pour en redistribuer la forme en le pratiquant.

Nature intérieure

Les oliviers de matali sont semblables à des pantins. Ce sont des créatures de bois et de nylon vert mises en mouvement. Ils ne poussent pas en pleine terre mais "hors-sol", mus du bout des doigts par un designer marionnettiste. De même les pots de "Update/Three spaces in one: Phytolab", 2002 flottants dans l'espace du bain de chlorophylle ou le mikado d'arbres artificiels de la "Friche domestique" de 2004. Leurs branches sont articulées et taillées dans un sapin ordinaire, équarri et façonné industriellement pour former des chevrons. Transportables, on peut les suspendre au plafond du salon comme des lustres un rien incongrus ou des portemanteaux. Leurs racines sont aériennes, en matière plastique comme les fausses branches de bruyère des balais des employés de la voirie. Leurs fruits sont des faux comme lui, peints aux couleurs de l'olive verte et liés par le goutte-à-goutte d'un baladeur arboricole. On dirait un arbre de synthèse, le prototype d'un arbre à la fois rustique et techno, le principe d'une opération qu'on a choisi de matérialiser pour la rendre plus accessible à notre compréhension en utilisant des moyens autant que des modèles ordinaires : le bois du bricoleur, le mécanisme de la marionnette, le plastique du nettoyage urbain, le lustre de la déco traditionnelle et l'appareillage médical. L'impact de ce "verger" du troisième type (le premier étant l'olivette provençale et le second les grandes oliveraies industrialisées de l'arc Espagne-Italie-Grèce-Turquie, Maghreb) est immédiat. Nous voilà en terrain de transformation intensive, si intensive qu'un arbre à la typologie encore inconnue, animé, articulé et restructuré, remodelé de pied en cap s'est substitué à son modèle. Ainsi customisé, l'olivier de matali ne ressemble guère à l'arbre de Noé. Ce n'est pas l'oléastre, l'arbrisseau touffu des phytosociologues, cher à Pierre Lieutaghi, l'épineux qui pousse à l'état sauvage en compagnie du caroubier, du pistachier, du lentisque, du myrte et de l'euphorbe, au pays de l'oranger. On ne songe pas plus en le voyant à l'olivier antique, celui dont on extrait la "liqueur d'or" des pharaons, l'arbre d'Athéna, l'arbre de la cité et aux rameaux de la Pax Romana mais au double

de l'olivier de la grande distribution qui s'affiche sur l'étiquette. L'oléacée bleue des peintures de Knossos ou des fresques égyptiennes et les oliviers vif-argent affûtés par le mistral de Van Gogh paraissent oubliés. L'olivier de matali est moins vénérable ou moins esthétique qu'exploité suivant les méthodes de l'oléiculture mécanique. Un olivier littéralement suspendu aux techniques du rendement maxima. On le comparera aux espèces que l'Europe méditerranéenne et les États-Unis destinent à la consommation industrielle. Chaque arbre recomposé, pièce à pièce, travaille à produire des fruits ou de l'huile en termes strictement économiques. Son accroche au plafond rappelle plutôt l'idée d'un vecteur à la façon d'un lustre, interface du courant électrique acheminé par les lignes à haute tension depuis les centrales atomiques et de la lumière domestique.

C'est à cette même figure de l'arbre qu'elle fait appel en 2006 dans le cadre d'une exposition au Cooper Hewitt pour formaliser un "arbre lampe". Modélisé par le conditionnement oléicole, il est à la fois un dispositif, une machine à raffiner de l'huile et un arbre d'enfance. L'une des raisons de ce lien direct entre nature cultivée et produit de consommation peut être recherchée du côté de la biographie de matali, née en 1965 dans une famille de paysans champenois et qui passe son enfance dans un hameau de la Marne du nom de Normée (matière à rêverie sur le thème). De fait, la nature n'est pas chez elle incompatible avec la culture et la technique. D'un arbre à sons réalisé en 2006, intitulé "Green sound station", elle note que son dispositif "magnifie la nature grâce à la technologie". En 2005, un arbre hybride intitulé "Mix tree" distribue sur des sortes de branches en forme d'antennes : des sons (symbolisés par des touches de bleu) et de textes poétiques (en vert acide) qu'un fauteuil avec interface permet de mixer à sa convenance.

Les arbres qu'elle expose à l'Institut français de Prague en 2003 ne militent pas seulement pour la défense de la biodiversité, ils font prendre aux visiteurs "un bain de chlorophylle tout en acceptant d'être générateur d'artificiel." Le lustre "Splight" exposé à la Galleria Luisa Delle Piane en 2004 réactualise le principe de l'arbre transmetteur d'énergie, les lampes en verre soufflé se situant dans les fibres de la structure métallique, laquelle suggère l'élévation d'un tronc. L'arbre-lampe-bibliothèque qu'elle dispose dans l'exposition "À rebours" chez Thaddeus Ropac en 2007 avec des souches-fauteuils comme une "Nature morte à habiter" est une variation sur le thème de la cabane. Comme elle, comme le canapé "Permis de construire", la nature reconstruite comme une nature morte au dessin géométrique est un espace à vivre. L'arbre ascensionnel de la mythologie, exposé au sous-sol, est à sa façon un opérateur de digestion

HYPOTHÈSE ///

It is not the wild olive tree, the small bushy tree of the phyto-sociologists, dear to Pierre Lieutaghi, the thorny bush that grows in the wild along side the Carob, the Pistacia, the Pistacia lentiscus, the Myrtle and the Euphorbia in the land of the Orange tree. Nor on seeing it does one dream of the ancient olive tree, the one from which the "liqueur of gold" was extracted by the Pharaohs, the tree of Athena, the tree of the city and the branches of Pax romana but of the copy of the olive tree seen on labels in shops. The blue olive of the paintings in Knossos or the Egyptian fresques and the bright silver olive trees sculpted by the Van Gogh's Mistral wind seem to have been forgotten. matali's olive tree is less praiseworthy and less aesthetic than exploited according to mechanical methods employed to cultivate olive trees. An olive tree literally suspended off techniques used for maximum productivity. It will be compared to the species that Mediterranean Europe and the United States have destined for industrial usage. Each tree, rebuilt piece by piece, works to produce the fruit and oil in a strictly economical manner. Its hook on the ceiling brings to mind the thought of a vector as a lamp does, the interface between electricity passing through high voltage cables from atomic power stations to the domestic light bulb.

It is with the very same figure of the tree that she worked in 2006 for an exhibition at Cooper Hewitt to bring into shape a "tree lamp". modelled by the olive culture conditioning it is both a system, a machine to refine oil and a tree from our childhood. One of the reasons for this direct link between cultivated nature and the product of consumption can perhaps be found within matali's own biography. Born in 1965 into a family of peasant farmers settled in the Champagne region, she spent her own childhood in a hamlet of the Marne called Normée ('normed' ... something further to wonder about). In fact, for her Nature is not incompatible with culture and techniques. About a tree of sounds created in 2006, entitled "Green sound station", she notes that her system "magnifies Nature through technology". In 2005, a hybrid tree entitled "Mix tree" emits sound (symbolized by blue buttons) and poetic texts (in acid green) on sorts of branches in the form of antennae that an armchair with an interface enables one to mix as one likes.

The trees that she shows at the French Institute in Prague in 2003 do not only manifest for the defence of biodiversity but they also draw the visitors into "a bath of chlorophyll while accepting to become artificial generators". The lamp "Splight" shown at the Luisa Delle Piane Gallery in 2004 revives the principle of the tree as a transmitter of energy, the blown glass lamps are placed in the fibres of the metallic structure which evokes the vertical form of a trunk. The tree-lamp-library that she places in the exhibition "À rebours" at Thaddeus Ropac's in 2007, along with the log armchairs as a "Nature morte à habiter", is a variation along the theme of the cabin. Similar as is the sofa "Permis de construire" to Nature rebuilt like a still life, a geometric drawing is to a space to be lived in. The ascensional tree in mythology, shown in the basement gallery, is for her a digestive system like books (where the paper digests trees). As with other mixed objects created

by matali, it "digests" the lamp, the column, the library, like a form of synthetic plant for which only its context of function can reveal. The olive trees in NATURE INTÉRIEURE as with the pots in "Phytolab", are tamed trees which no longer touch the ground, trees that have split from the symbolic beliefs and religions surrounding the books to celebrate the luminous "crossovers" of a cultivated tree.

Green paradise

One of matali's favourite colours is undeniably - with bright yellow, orange, fuchsia violet and blue - sharp green. Not the green despised by Mondrian, that green so emblematic of nature's salad, but that unstable green often disliked, yet which with her takes on a positive meaning. That of an intelligent colour, a central colour which, de-natured, imported from the interior of the house, possesses refreshing qualities. The polypropylene brooms in the form of branches, as those used by sweepers, which constitute the "Artican", 2000, basket, are a beautiful generic green like the "Première vision" sitting-room "trees", and the furniture in "Maison du lac", 2001, too. It's a common colour, a useful colour: green are the "functional tablecloths" of "Table travestie", 2000, and the big cushions in "Magasin 3", 2004, green are the "Publicis", 2006, drug store lamps, green is the polymethylacrylate base of "Lampe autogène", 2000. The irony of the story, green lends itself well to plastic materials: the green of the bathroom floor in "Update", 2002, and the packaging of "Baladeur 0+0". 1984, produced under the artistic guidance of Philippe Starck. The "Green sound station", 2006, is green like the kitchen of "Fraîch'attitude", 2004, and the rooms of the model apartment of "Friche domestique", 2004. So for matali, green is something other than a natural colour. As in an alchemist's vocabulary, it is more a powerful solvent, a colour that "digests" the home and prepares it for the transformations (recycling, reusage, permutations) of everyday life. "La tuyauterie des arbres", a "project for an imaginary holiday destination with a peripheral spray" is green too, like the olive wood puppets in the mill at La Valette. Green is not only the colour of the fruit and the oil that is extracted from them, for matali it is, one could say, the perfect artificial colour, that which, as artificial (too artificial ?) is situated right up to the far flung corners of Nature and which gives it, as Baudelaire called it in his wishes in "L'éloge du maquillage" made during the 1846 Art Show: "a permanent and continuous attempt to reform Nature".

Meeting

It is without doubt, the secret theme, the filigree which links the projects together. The objects are as the spaces that she imagines cannot exist without. One of the olive trees in the mill at La Valette grows in the middle of the guests' table as does the tree through

à la façon des livres (dont le papier digère l'arbre). Comme d'autres objets mixtes conçus par matali, il "digère" le lustre, la colonne, la bibliothèque comme une plante synthétique dont seul le contexte d'usage permet de rendre compte. Les oliviers de NATURE INTÉRIEURE, comme les pots de "Phytolab", sont des arbres domestiqués qui ne touchent plus terre, des arbres qui ont rompu avec la symbolique des religions du livre pour célébrer les "traverses" lumineuses de l'arbre cultivé.

Vert paradis

L'une des couleurs favorites de matali est incontestablement, avec le jaune vif, l'orange, le violet fuchsia et le bleu : le vert acide. Non le vert honni par Mondrian, le vert emblème de la salade naturaliste mais le vert instable souvent pris en mauvaise part qui revêt chez elle une signification positive. Celle d'une couleur intelligente, une couleur centrale qui, dénaturalisée, importée à l'intérieur de la maison possède des qualités rafraîchissantes. Les balais en polypropylène en forme de branches utilisés par les balayeurs qui constituent la corbeille "Artican", 2000 sont d'un beau vert générique comme les "arbres" des salons "Première vision", bien des meubles de la "Maison du lac", 2001 aussi. C'est une couleur de service, une couleur utile : vertes les "nappes fonctionnelles" de la "Table travestie", 2000 et les poufs de "Magasin 3", 2004, verts les lustres du drugstore "Publicis", 2006, verte la base en polyméthacrylate de la "Lampe autogène", 2000. Ironie de l'histoire, le vert se prête très bien aux matières plastiques : vert le sol de la salle de bain "Update", 2002 et le packaging du "Baladeur 0+0", 1984 réalisé sous la direction artistique de Philippe Starck. La Green sound station, 2006 est verte comme la cuisine "Fraich'attitude", 2004 et des pièces de l'appartement témoin de la "Friche domestique", 2004. Pour matali, le vert est donc autre chose qu'une couleur native. Comme dans le vocabulaire alchimique, il est plutôt un dissolvant puissant, une couleur qui "digère" la maison et la prépare aux transformations (recyclages, détournements, permutations) de la vie quotidienne. "La tuyauterie des arbres", un "projet de site de vacances imaginaires avec un brumisateur périphérique" est verte elle aussi comme celle des oliviers marionnettistes du moulin de La Valette. Le vert n'est pas ici seulement la couleur des fruits et de l'huile qu'on en extrait, elle est pour matali, dirait-on, la couleur artificialiste par excellence, celle qui, artificielle (trop artificielle ?) se situe aux confins de la nature et lui restitue comme Baudelaire l'appelait de ses vœux dans "L'éloge du maquillage" lors du Salon de 1846 "un essai permanent et successif de réformation de la nature".

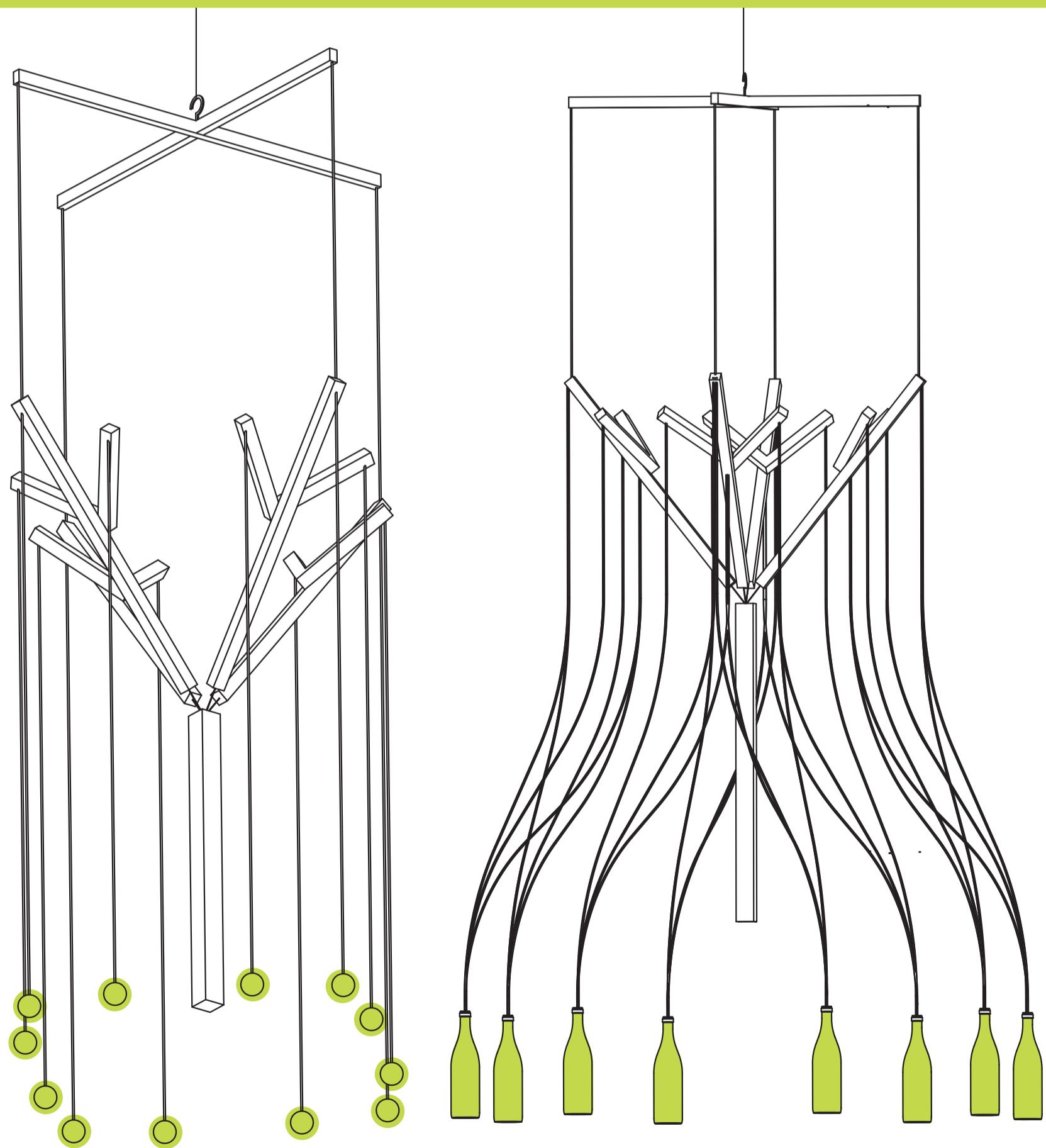
Rencontre

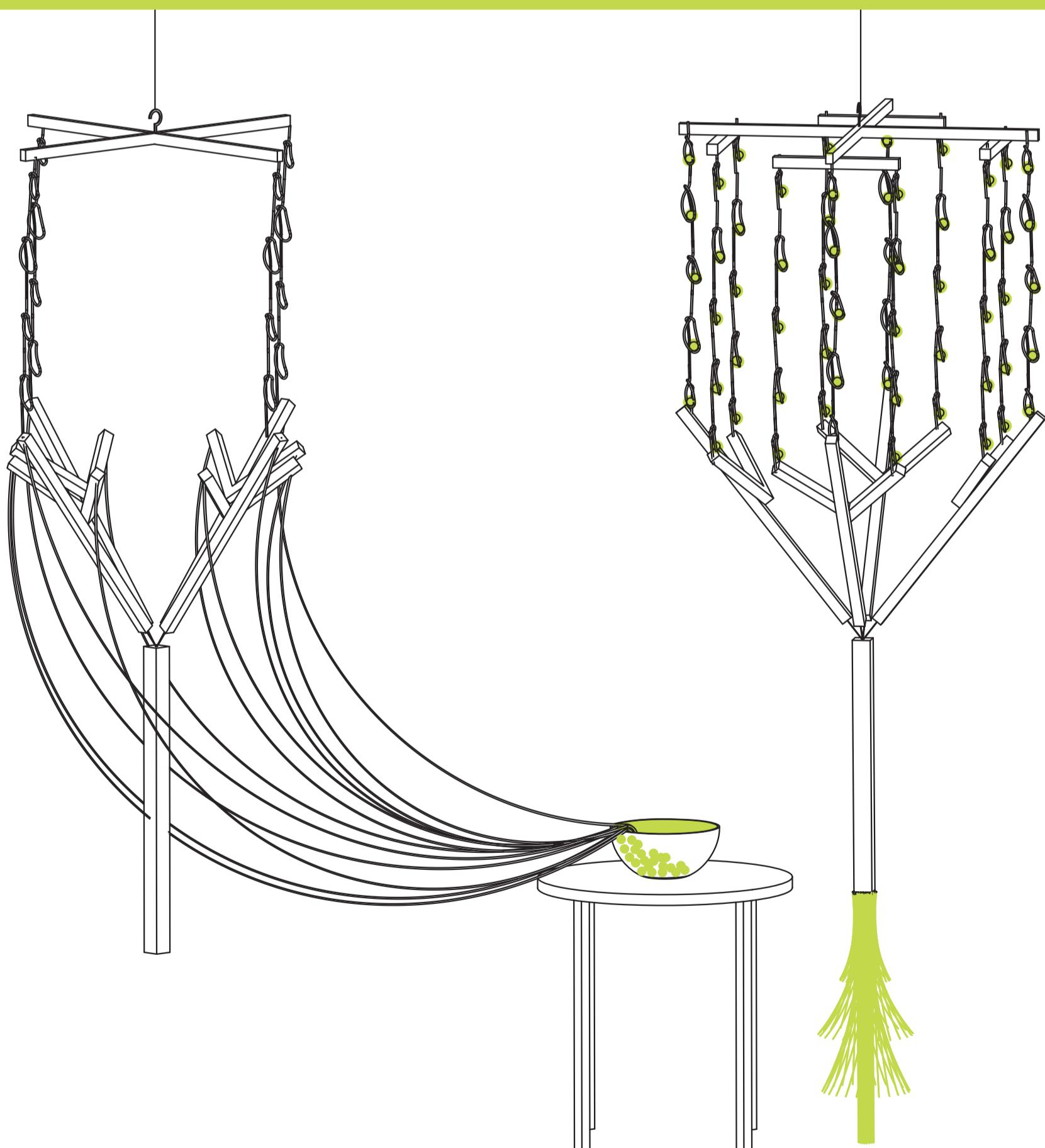
C'est sans doute le thème secret, le filigrane qui relie les projets entre eux. Les objets comme les espaces qu'elle imagine ne vont pas sans elle. L'un des oliviers du Moulin de La Valette croît au milieu de la table des convives comme l'arbre par le ventre ou la bouche de Jessé. Ses racines étoilent le sol. Le cercle des amis peut s'étendre, varier de forme, il se regroupe toujours en quelque endroit par le milieu. La maison-igloo, yourte, tipi, cabane, le jeu de construction, la maison "homemade" à l'intérieur de l'appartement ou du bureau en est le modèle implicite et la synthèse contradictoire. Les meubles et les objets domestiques ont été mis dehors pour le grand nettoyage rituel. Le lieu de la rencontre est le contraire de la maison traditionnelle confiné dans la "privacy". Les objets n'y tiennent pas en place. Comme la cabane, on y voit au travers. On y est pas coupé du monde mais relié par toutes sortes de "tuyaux". Rien de ses mécanismes internes ne nous est caché. Ce que David Thoreau appelait "la lézarde du monde", les interstices qui laissaient filtrer entre les planches de sa hutte de Walden, les bruits et les senteurs de la forêt de Concord, en font un espace d'observation privilégié des humeurs et des tourbillons du monde. C'est un outil de vigilance et l'un des moyens parmi les plus efficaces pour nous rappeler à la nécessité d'un lieu partagé, intelligent, ouvert sur les multiplicités de la planète.

HYPOTHÈSE ///

Jessé's stomach or mouth. Its roots form a star-shaped net across the ground. The circle of friends can stretch out, change form, yet it always regroups in some place at the middle. The igloo-home, yurt, tipi, cabin, toy building bricks, the "home-made" house inside the apartment or the office are the implicit model and its contradictory synthesis. The furniture and domestic objects have been placed outside for the ritual spring clean. The meeting place is contrary to the traditional home confined in "privacy". The objects cannot keep still. As with the cabin, we can see through them. We are not cut off from the world but linked to it by all sorts of "pipes". Nothing of these internal mechanisms is hidden from us. That which David Thoreau called "the lizard of the world", the interstices which allow the noise and scents of the Concord forest filter in through the planks of his hut in Walden, create a privileged observation point of the humours and whirling, confused states of the world. It is a tool of vigilance and one of the most efficient means of reminding us of the necessity of a shared, intelligent space, open to the multiplicities of the planet.

**LE VERGER
/// LES OLIVIERS**
**THE ORCHARD
/// THE OLIVE TREES**





Nature et structure

Le concepteur doit mettre en forme ses idées pour exprimer ce qu'il trouve de beau, de bien, de moral dans l'organisation de l'espace et de la matière à l'usage de l'homme. Or, cette mise en formes des idées doit s'exprimer dans l'ordre du fonctionnel (les fonctions attendues des formes), mais également dans l'ordre de l'expressif avec les dimensions plastiques et symboliques, ainsi que dans l'ordre du constructif. Or, il apparaît que dans l'ordre structural, celui qui régit l'existant, on peut trouver des principes que l'on parvient à appliquer à nos réalisations. Cet ordre structural omniprésent constitue ainsi dans le règne des formes une sorte d'etymologie qui justifie la manière d'être des choses, qui soit une sorte de racine, qui mette en rapport l'efficacité constructive avec une signification. Il faut regarder toutes les façons dont la nature se structure pour arriver à rendre ses formes utilitaires, expressives, efficaces, fonctionnelles et performantes ! Quand on analyse les formes, on se rend compte que ce qui compte ce sont les transformations qu'on peut établir entre elles. La morphologie peut être régie par les mille lois de la spatialité, on peut l'envisager avec les données de la matière et des forces. Quant à la morphogenèse, on y introduit une dimension temporelle, elle envisage donc les choses en action.

Avec morphologie et morphogénèse, nous avons une vision globale des formes. Dans la morphologie structurale, enfin, sont déclinées toutes les façons d'envisager la structuration.

Plastique et fonction

C'est une façon classique, chez tous les constructeurs, les architectes, les designers, chez tous les créateurs qui veulent produire de l'artificiel, d'être un peu imprégnés des raisons du naturel car ce qu'on produit obéit à des principes beaucoup plus généraux. Et c'est particulièrement vrai dans les formes du végétal : les végétaux sont des formes fixes et donc sculptées par des forces. Cette fixité permet une intelligibilité, mais impose un certain nombre de façons d'être. Cette démarche que l'on peut qualifier de bionique a eu ses effets dans tous les domaines, depuis les chapiteaux grecs ornés de feuilles d'acanthe. Un certain nombre de chercheurs en morphologie ont travaillé sur la plastique du végétal, comme Leonardo da Vinci, le photographe Karl Blossfeldt ou encore le biologiste Ernst Haeckel.

La dimension fonctionnelle de la bionique est en revanche plus récente. Il s'agit, non pas de copier, mais d'essayer de comprendre pourquoi ça fonctionne comme cela et de transposer les effets d'efficacité à nos réalisations.



Nature and structure

The designer must shape his ideas to express that which he finds beautiful, good and moral in the organisation of the space and the material used by Man. However, this shaping of ideas must express itself in a functional manner (those functions that one expects of forms), and also in an expressive manner through its material and symbolic dimensions, as well as with its constructive aspects. Yet it appears that in a structure, which controls that already existing, we can find the principles that we may be able to apply to the work we produce.

This omnipresent structural order thus constitutes within the reign of forms, a sort of etymology which justifies the way things are, that may be a sort of root establishing a relationship between the constructive efficacy and the meaning. One must study all the forms that nature uses to structure itself so as to render its forms useful, expressive, efficient, functional and effective ! When one analyses the forms, we realize that it is the transformations that exist between them that is important. Morphology can be controlled by the thousands of laws ruling space as can be understood by studying our knowledge of materials and forces.

Whereas with morphogenesis the dimension of time is introduced, it therefore envisages things in action.

With morphology and morphogenesis we have a global vision of forms. And finally structural morphology identifies all the manners of envisaging structuring.

Material and function

Traditionally, all builders, architects, designers and other creators who want to produce something artificial are somewhat impregnated with the reasons of what is considered natural as what one produces must respect much more general principles. And this is particularly true with plant forms: plants are fixed forms and thus sculpted by forces. This permanence enables a certain level of intelligibility, yet imposes a certain number of ways of being. This approach, which can be considered as bionic, has had an impact on every domain from the time when Greek column capitals were decorated with Acanthus leaves. A certain number of morphology researchers have studied the forms of plants, such as Leonardo da Vinci, the photographer, Karl Blossfeldt and even the biologist, Ernst Haeckel.

Bien entendu les formes de la nature ont bénéficié de millénaires d'évolution et d'adaptations pour que les meilleures formes soient conservées. Et comme les formes naturelles fonctionnent selon la loi du moindre effort, elles s'avèrent économiques même si elles ne sont pas faciles à réaliser.

Par exemple, assez récemment, on a recherché dans les limbes des végétaux comment les gouttes d'eau ne mouillent pas certaines plantes et donc ne les salissent pas, comme c'est le cas avec la feuille de capucine, la chélidoine ou encore la feuille de lotus. On s'est rendu compte que c'étaient des micropoils qui empêchaient l'eau de toucher la plante et que si l'on était capable de faire des matériaux avec de tels reliefs on aurait des choses qui ne se saliraient pas. On a réussi, pour certains textiles, à faire mieux que des revêtements de téflon où les choses roulaient sans glisser, où le fluide ne touche même pas la surface.

Structure et architecture

Quant à la bionique structurale, il y a des exemples assez familiers comme l'archétype de l'arbre où il s'agit de passer d'un point qui se démultiplie, puis se démultiplie à nouveau, pour aller jusqu'à un continuum qui est supporté. Ou à l'inverse de partir de quelques points qui vont se réunir pour supporter. On a, à l'aéroport de Stuttgart, par exemple, un grand plan incliné qui est porté par un certain nombre de branches qui descendent du haut, et se réunissent quatre à quatre, puis se réunissent encore pour former une espèce de forêt avec quelques troncs qui accompagnent le grouillement de la population avec un certain naturel.

Il y a également un nommé J. Hall qui, dans le XIX^e siècle, a essayé de démontrer comment la cathédrale gothique n'était jamais qu'une transposition, une inspiration des futaies qui dans les forêts font presque des rangées de troncs, dont les ramifications vont diverger, puis se réunir pour constituer comme la voûte d'une cathédrale. Il a même tenté de faire des expériences avec des arbres dont il a regardé l'évolution... De mille et une manières, on pourrait ainsi voir certains rapports entre la structuration du végétal et l'organisation architecturale du point de vue du constructif.

Il est intéressant, dans l'argumentation morphologique, de procéder à l'inventaire des formes en parallèle avec les mille et une façons dont elles s'organisent partout où on peut les observer, de façon macroscopique et microscopique. Ce qui est relativement commode et parlant dans l'univers du végétal.

JEAN-MARIE DELARUE ENSEIGNANT EN ÉCOLE D'ARCHITECTURE EN MORPHOLOGIE STRUCTURALE

PROFESSOR OF STRUCTURAL MORPHOLOGY
PROFESSOR AT THE SCHOOL OF ARCHITECTURE

The functional dimension of bionics has, on the other hand, only been studied recently. It is not a question of copying, but rather of trying to understand why it works as it does and to try and transpose its efficacy to the things that we produce. Of course nature's forms have benefited from thousands of years of evolution and adaptation for only the best forms to be preserved. And as nature's forms function according to the principle of the least effort, they have proved to be economical even if they are not easy to reproduce.

For example, only just recently have we delved into the far corners of plant life to understand why drops of water do not wet and thus do not dirty them, as is the case with the leaves of the Nasturtium, the Celandine and even the Lotus. We have understood that it is the microscopic hairs that prevent water from touching the leaves and that if we could do the same thing with materials such as those in relief, then these would not become dirty. We have succeeded, with certain fabrics, to do better than to simply cover them with Teflon which enables things to roll without slipping and where the fluid does not even touch the surface.

Structure and architecture

As for the structural bionics, there are enough familiar examples such as the archetype of the tree where one point multiplies into many and then these multiply into many more up to the formation of a self-supporting continuum. Or where the opposite occurs, and several different points converge to support each other. In the airport in Stuttgart, for example, a large sloping area is held up by a certain number of descending branches joined together in fours, then joining again to form a sort of forest with a few trunks which seem almost naturally to accompany the busy public.

There is also a certain J. Hall who, in the 19th century in England, tried to prove that a Gothic cathedral was nothing but a simple transposition of the clusters of trees which, in a forest, almost form rows of trunks whose ramifications will diverge, the reuniting to constitute the dome of a cathedral. He even attempted to conduct experiments with trees whose evolution he studied... In many ways, we can thus see, from the construction point of view, certain relationships between plant structure and architecture.

It is interesting, in the debate about morphology, to conduct a comparative survey of forms and the multitude of ways in which they are organised, and where they can be observed on both a macroscopic and microscopic scale. Something which is relatively easy and illustrative of and within the plant world.

Échelles et formes

Il serait intéressant de montrer, en particulier pour le végétal, comment des structures sont assujetties à un certain nombre de problématiques universelles qui régissent aussi bien le naturel que l'artificiel, le minéral que l'animal et que le végétal. Notamment par rapport à la notion de morphogenèse, c'est-à-dire de transformation, qui pour les plantes est surtout synonyme de transformation dans la croissance. Ces notions universelles nous racontent également que certaines formes ne sont valables qu'à certaines échelles, que les formes du règne microscopique ne sont pas les mêmes que celle du monde macroscopique, qui ne sont pas les mêmes que celles qu'on peut observer au télescope aussi loin que l'on puisse regarder.

C'est lié, entre autres, à des données d'essence géométrique, comme notamment les rapports qui existent entre le contenant et le contenu, entre une chose et son enveloppe. On sait que si l'on a un point que l'on déplace, on décrit une ligne, que si l'on déplace une ligne, on balaye une surface, que si l'on déplace une surface, on engendre un volume et que si l'on déplace un volume on engendre un hypervolume... Il se trouve que dans cette généalogie, chaque dimension spatiale est bornée par une spatialité d'une dimension inférieure : les volumes sont limités par les surfaces, les surfaces par les lignes, les lignes par les points. Or, si l'on considère cette façon dont un espace limité existe à une certaine taille à un moment donné, on peut effectuer certains calculs sur le rapport qui existe entre les choses.

Surfaces et volumes

Par exemple, si on prend un cube qui a une arête de 1, à une certaine taille, son volume correspond à son arête multipliée par elle-même, et à nouveau par elle-même. C'est une puissance au cube, le cube de 1 c'est 1. La surface du cube, en revanche, chaque face mesure 1, mais il y en a 6. Donc le rapport surface/volume, c'est 6/1..., une quantité plus grande pour la surface que pour le volume. Or si, dans la croissance, on multiplie ne serait-ce que par 10, le volume devient $10 \times 10 \times 10$, c'est-à-dire 1 000 et la surface, c'est $10 \times 10 \times 6$, c'est-à-dire 600 ! Il y a donc moins de surface que de volume. Autrement dit le rapport surface/volume décroît quand on augmente la taille ; et à l'inverse quand on diminue la taille, le rapport surface/volume augmente. Il y a de plus en plus de surface pour la quantité de volume contenue.

Or, la vie se nourrit d'énergie, et l'énergie nous arrive à travers des frontières, les limites des choses, il s'agit donc d'entretenir un certain rapport entre le contenant et le contenu pour que la vie puisse subsister, pour que l'énergie soit suffisante pour nourrir la quantité de volume. Autrement dit, quand doit changer la taille, doit changer la forme pour assurer la subsistance au travers de la surface qui nourrit le volume. Quelque chose doit, par exemple, s'aplatir, ou bien se démultiplier par quantité de replis pour assurer une certaine constance de rapport surface/volume et assurer les échanges chimiques ou de lumière.

Ceci est vrai pour des raisons fonctionnelles, mais aussi pour des raisons structurales. Si nous prenons une petite poutre qui résiste à une certaine taille, et si vous l'augmentez... son volume, son poids vont augmenter beaucoup plus vite que sa surface, or ce qui assure la solidité d'une pièce c'est sa surface de section. Ainsi, pour des raisons structurelles, comme le volume croît beaucoup plus vite que sa surface de section et que la dimension linéaire, quand on change d'échelle il faut aussi changer les formes de résistance... (ou changer de matériaux, mais ce qui, à la limite, revient au même !) Donc pour ces raisons structurales, le végétal, pendant sa croissance, comme tout autre système, doit changer de conformation pour trouver ce qu'on appelle "l'échelle des formes" c'est-à-dire une certaine harmonie de fonctionnement entre le rôle tenu et la configuration. Ces données de l'échelle des formes ont, bien entendu, des échos au niveau de la plastique des formes. On est tellement imprégné de cette logique que les formes résistent parce qu'elles ont telles ou telles proportions, que dès lors qu'on y déroge, on est surpris, on est interpellé et ça a une certaine vertu de communication.

Extraversion et introversion

Le végétal, relativement fixe, nous l'avons déjà dit, se nourrit grâce à la photosynthèse qui transforme, grâce à l'énergie solaire et la chlorophylle, le gaz carbonique en carbone qui constitue la cellulose (qui est sorte de sucre qui compose tous les composés ligneux du bois). Et donc il faut capter cette énergie et la meilleure façon de le faire c'est de démultiplier la surface pour parvenir à nourrir une certaine quantité de volume. Et si on regarde bien les végétaux, c'est uniquement une démultiplication de la superficie dans tous les horizons possibles et imaginables qui est envisagée et très peu de volume. S'il apparaît du volume, c'est à l'exception pour stocker, comme dans les fruits, ou bien c'est dans le bois, comme le tronc mais qui constitue la partie morte de la plante. Et si on considère un certain

DÉMONSTRATION ///

Scales of size and forms

It would be interesting to show, in particular with regards to plant life, how structures are subjected to a certain number of universal issues which rule the world of nature just as much as the artificial world, the mineral as the animal and the vegetable worlds. Particularly concerning the notion of morphogenesis, that is to say the transformation which with plants is synonymous with transformation during growth. These universal issues also show us that certain forms are only valid at certain scales of size, that the microscopic world is not ruled by the same laws as the macroscopic world, rules which are not the same as those that can be observed as far away as is possible through a telescope.

It is linked, among other things, to geometrical aspects such as the relationships that exist between the container and the content in particular, between a thing and its envelope. We know that if we move a point, we produce a line; that if we move a line, we produce a surface; that if we move a surface, we produce a volume; and that if we move a volume, we produce a hyper volume... Thus in this genealogy, each dimension of space is borne from an inferior dimension of space: volumes are limited by surfaces, surfaces by lines, lines by points. Whereas, if we consider the way a limited space exists at a particular size at a particular moment in time, we can determine, by calculations, the relationship that exists between things.

Surfaces and volumes

For example, if we take a cube with an edge of 1, at a particular size, its volume corresponds to the length of its edge cubed, and cubed again. It is a power of the cube, the cube of 1 is 1. For the surface of a cube however, each face measures 1, but there are 6. So the relationship of surface to volume is 6:1... much larger for the surface than for the volume. Whereas if in growth, we multiply, if only by 10, the volume becomes $10 \times 10 \times 10$, that is to say 1000; and the surface is $10 \times 10 \times 6$, that is to say 600 ! So there is less surface than there is volume. In other words the relationship surface to volume decreases as the size increases; and does the opposite if we reduce the size, as the relationship surface to volume increases - there is more and more surface than there is volume contained.

Yet life nourishes itself with energy, and this energy comes to us through frontiers, the limits of things, so a certain relationship must be maintained between the container and the content for life to exist, for the energy to be sufficient to nourish the quantity of volume.

In other words, when the size has to change, the form must change for it to be able to continue to live, and this through the surface which nourishes the volume. Something must, for example, flatten itself or multiply itself by many folds to maintain a constant relationship between surface and volume to guarantee the passage of chemicals or light.

This is true for functional reasons and also true for structural ones. If we take a small beam which resists at a certain size, if you increase... its volume, its weight will increase much faster than its surface, yet what guarantees the strength of a beam is the surface area of its cross-section. Thus, for structural reasons, when volume increases much faster than the surface area of its cross-section, and when this increase is linear, when we change the scale, we also have to change the forms of resistance... (or change the materials, which however, comes down to the same thing!).

So for structural reasons, plant life, during its growth, as is the case for any other system, must change its configuration to find what one could call "the scale of its form", that is to say, a certain functional harmony between its life rôle and its configuration. This scale of forms has, of course, repercussions on the materials and shapes of the forms. We are so impregnated by this logic that forms resist change because they are of such and such proportions, and that as soon as we change them, we are surprised, questioned, and that does at least have the virtue of communication.

Extraversion and introversion

The relatively stable plant world, as we have already said, nourishes itself through photosynthesis, which transforms, thanks to the sun's energy and chlorophyll, carbon dioxide into carbon which constitutes cellulose (which is a sort of sugar that all veined wood is composed of). And thus this energy must be captured and the best way to do this is to increase the surface to enable a certain volume to be nourished. If we study plants carefully, it is just through an increase of the surface area, in all possible and imaginable horizons which is considered, for a very small volume. If there is volume, then it is just to store, as in the fruit, or in the wood, as in trunks, but this is the dead part of the plant. And if we consider larger volumes, a way of increasing the surface could be just to flatten it, to make a plaque that can be stretched over a particular thickness which will eventually allow it to maintain itself, and if we want to increase the surface even further once the maximum thickness has been reached, we can cut it up into strips and the

volume, la façon de démultiplier la surface ça pourrait être de l'aplatir, d'en faire une plaque qu'on peut étendre sur une certaine épaisseur qui lui permet éventuellement de se maintenir, et si on veut encore démultiplier la surface une fois qu'on a atteint cette épaisseur limite, on peut la couper en lanière et tous les contacts entre les lanières augmentent encore la surface. Le monde du fibreux ou les aiguilles de pin, par exemple, montrent des éléments linéaires qui sont des éléments qui démultiplient la surface. Et si on veut encore aller plus loin, ces mêmes lanières peuvent être coupées en petits grains comme dans le cas des pollens. Si, en morphogenèse, on voulait comparer les plantes et l'animal, on dirait que la plante est totalement extravertie pour capter et permettre les échanges, alors que l'animal, par sa mobilité, c'est l'inverse, c'est du volume dont les replis qui augmentent la surface d'échange sont à l'intérieur pour assurer notamment la digestion, etc. Mais il s'agit là d'une inversion entre l'introversion et l'extraversion, entre le végétal et l'animal.

Extraits d'un essai radiophonique de matai crasset, "Jardin sonore", dans le cadre de l'Atelier de création radiophonique de France Culture, sur une proposition de Frank Smith, réalisation de Gilles Mardirossian, collaboration avec le Centre national des arts plastiques / ministère de la Culture et de la Communication dans le cadre d'une commande publique, diffusion le 2 novembre 2008.

DÉMONSTRATION ///

multitude of contact points between these strips will further increase the surface area. The world of woody plants or pines, for example, shows linear elements that are elements to increase the surface. And if we want to go one step further, these same strips can be cut up into small seeds as is the case with pollen-producing plants. If, in morphogenesis, we wanted to compare the plant world to the animal world, we could say that the plant world is completely extraverted to capture and enable exchanges to take place, whereas the animal world, through its mobility, is quite the opposite, where the surface is increased internally to maintain the relationship between surface and volume, particularly within the digestive apparatus, etc. But this is a case of inversion between introversion and extraversion, between the plant and the animal world.

Extracts from a text for the radio by matai crasset, "Jardin sonore" (Sound garden), during the Atelier de Création Radiophonique on France Culture, as proposed by Frank Smith, produced by Gilles Mardirossian, in collaboration with the Centre National des Arts Plastiques / Ministry of Culture and Communication and which received public financial support, transmitted on 2 November 2008.



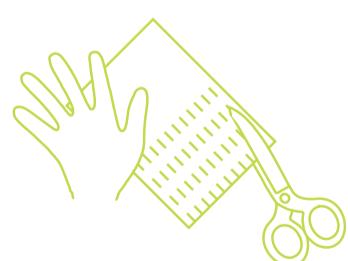
LA PAGE DES ENFANTS /// DEUX PETITS ARBRES CHILDREN'S PAGE /// TWO SMALL TREES



_1 /// DÉCOUPE cette double-page en deux suivant la pliure
/// CUT this double-sheet following the main folding



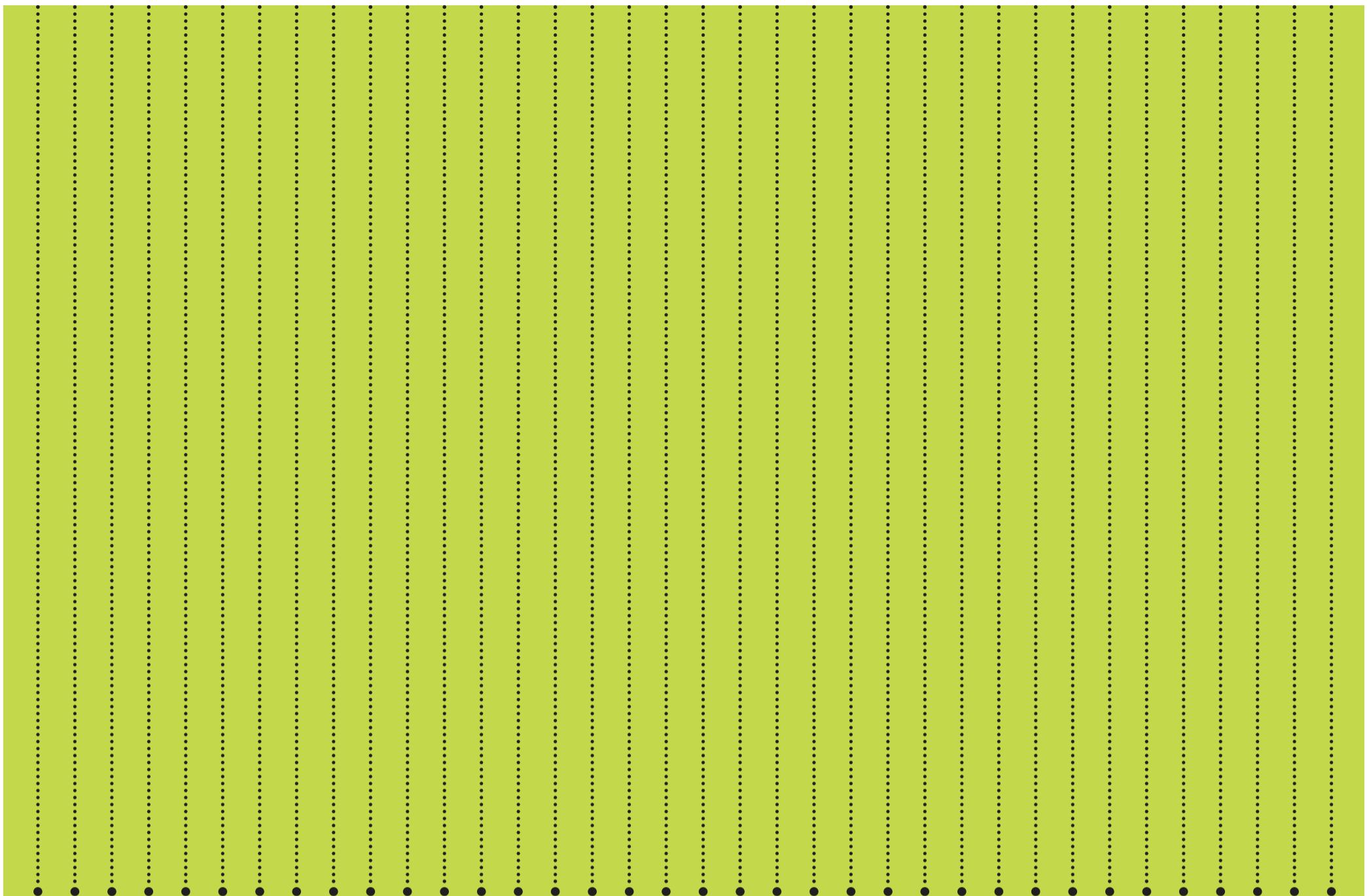
_2 /// Si tu veux, PERSONNALISE les futurs arbres
en dessinant sur les pages
/// If you like, you can CUSTOMIZE the future trees,
by drawing on the sheets

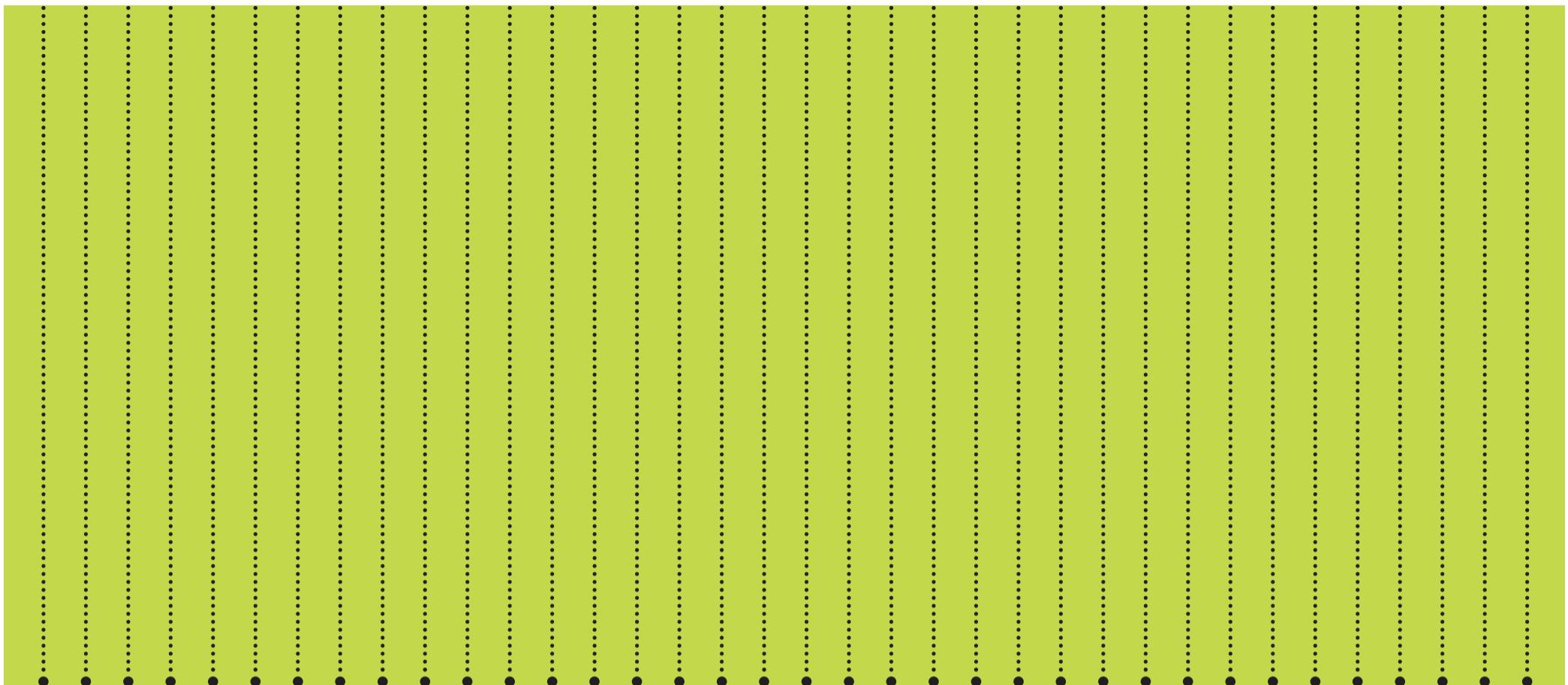


_3 /// Pour chaque page, DÉCOUPE ensuite les branches
vertes suivant les lignes
/// Then, for each single page, CUT the green branches
following the dotted-lines



_4 /// Ensuite, ROULE chaque page pour en faire des tubes
et fixe les avec du scotch
/// Then, ROLL each page to make them tubes
and use a celotape to stick them







matali crasset : Ce dont je voulais te parler en premier, ce sont les façons de déguster.

Cédric Casanova : Dans la dégustation professionnelle, il faut que l'on parle le même langage, celui qui permet une langue universelle liée aux critères de l'huile et donc au goût, à savoir que lorsque l'on pense à l'artichaut ou à la tomate, on pense aux mêmes valeurs, en l'occurrence tomate et artichaut ont été identifiés par l'odeur et surtout le goût de la tige de l'artichaut ou la tige de la tomate.

mc : Donc les goûts sont déjà répertoriés et ça t'aide à évaluer. Mais n'est-ce pas un peu normalisant ?

CC : C'est obligatoire ! Si tu es dans un système de normalisation où tu dois justifier ton produit.

mc : Et toi, tu t'en sers pour tes huiles ?

CC : Non. Dans ma démarche, l'idée n'est pas de justifier le produit, l'idée est de faire travailler la terre. Ce n'est pas le même mode de représentation.

mc : Explique-moi un peu cette idée, tu ne vois pas tes huiles uniquement en termes commerciaux ?

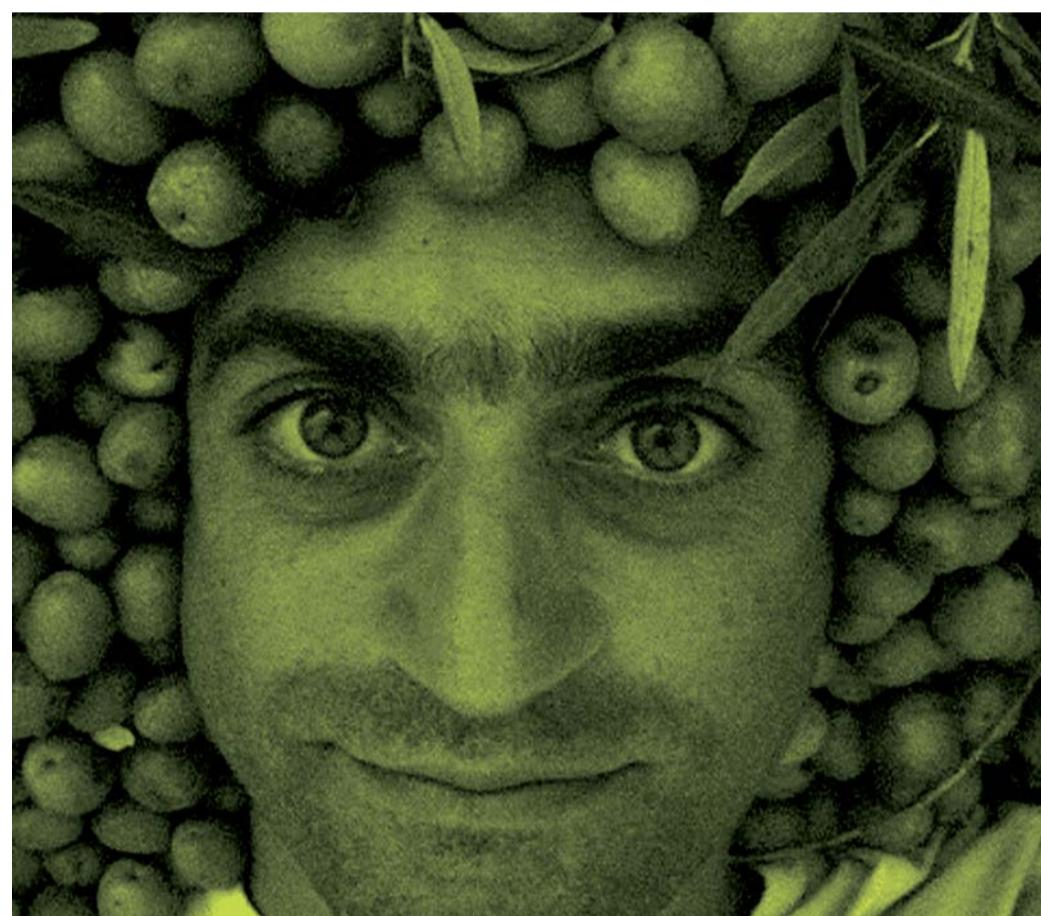
CC : La boutique et la commercialisation, ce n'est que la valorisation des idées que je développe en Sicile. C'est-à-dire qu'à une personne correspond une huile et qu'en général une bonne personne te fait une bonne huile. Cette bonté, je ne l'entends pas au sens de l'exceptionnel, mais plutôt à la manière de faire. C'est-à-dire une olive saine, une machine travaillant aux bonnes vitesses et dans de bonnes conditions donneront une bonne huile. Après, ce qui va faire que ce sera une huile qui te plait ou que l'on pourra décrire comme remarquable, ce sont les gens qui vont en décider.

mc : Tu juges tes huiles plutôt expérimentales ou destinées au grand public ? Parce qu'en France tu es conscient qu'il y a déjà toute une partie de la population qui n'utilise pas l'huile d'olive. Est-ce que tu penses qu'il y a, comme pour le vin, une éducation à faire ?

CC : Ce sont des huiles pour le grand public, mais c'est expérimental ! Pour le grand public, parce que je souhaite que cette exceptionnalité que l'on donne à mes huiles devienne normalité, et expérimentale, parce que je propose une autre manière de regarder son oliveraie. Éduquer les gens, oui bien sûr, et en même temps parfois tu as la chance de tomber au bon endroit et ton éducation est faite. C'est un peu comme le cocktail, un jour un Américain m'a fait un cocktail et je me suis rendu compte que toute cette tchatche qu'il y avait autour du cocktail était très importante, c'est très complexe.

mc : Il y a une sorte de dimension, une sorte d'architecture du goût ?

CC : Une vraie dimension très subtile. C'est un univers où il y a vraiment des reliefs, et pour l'huile d'olive c'est pareil. Tant que tu n'as pas eu une huile qui a une forte authenticité, c'est difficile de savoir. C'est comme la tomate, tant que tu n'as pas eu une bonne tomate en bouche, c'est difficile d'avoir un paramètre.



matali crasset : The first thing I wanted to talk to you about is all the different ways of tasting.

Cédric Casanova : In professional tasting, everyone has to speak the same language. One which will enable the development of a universal language related to the criteria of the oil and thus to create the taste in the way we know that when we think of an artichoke or a tomato we think of the same values, as here tomato and artichoke have been identified through their perfume and particularly through the stalk of the artichoke or that of the tomato.

mc : So the tastes have already been recognized and that helps you to evaluate them, but doesn't that tend to normalize them ?

CC : One has to ! If you are in a system of standards or where you have to justify the quality of your product.

mc : And you, do you use those with your oils ?

CC : No. In my approach, those ideas does not prove the quality of the product, the idea is just to make the soil work. This doesn't fall within the same system of standards.

mc : Could you explain this idea to me a bit more. So you don't only consider your oils from a commercial point of view ?

CC : The shop and the commercialisation are just ways of enhancing the ideas that I develop in Sicily. What I mean is that a particular oil corresponds to a particular person, and in general a good person makes you a good oil. This goodness is something I do not consider as being exceptional, but rather just a way of doing. That is to say with a healthy oil, a machine operating at the right speeds and in the right conditions will together produce a good oil. After this, what makes an oil that you will like or that you could describe as being remarkable, well that's for other people to decide

mc : Do you judge your oils as being quite experimental or as destined for the general public because in France you are aware that there is already a large part of the population that doesn't use olive oil. Do you think that there needs to be, as with wine, a form of education about oil to be established ?

CC : There are the oils for the general public, but experimental ! For the general public I want the exceptional quality in my oils to become standard, and experimental because I propose another way of considering one's olive orchard. Teach people, yes of course, and sometimes you're lucky enough to be in the right place at the right time... and your teaching's over. It's rather like a cocktail. One day an American prepared a cocktail for me and I realized that all the chatting going on around it was very important, it's very complex.

mc : There's some sort of dimension, a sort of architecture of taste ?

CC : A true and very subtle dimension. It is a whole world where there are really different levels and for olive oil it's the same thing. If you haven't tasted an oil which is very authentic, it's difficult to understand. It's like with the tomato: until you've tasted a really good one, it's difficult to really set a limit.

mc : Est-ce que tu penses que, comme dans le domaine du vin, il y a une sorte d'uniformisation des goûts qui s'est créée ? Ou bien penses-tu que cette uniformisation est aujourd'hui un phénomène fini ?

CC : On cherche toujours ce que l'on n'a pas. À la campagne, on sait que la tomate s'arrête en octobre. Avoir des tomates en janvier n'a pas de sens. En Sicile, en tout cas, c'est comme ça. On se retrouve avec des vins à 1,50 € et des huiles d'olive à 2,50 € le litre avec AOC ! Et les gens achètent, puis, lorsqu'ils les goûtent, ils trouvent que c'est de mauvaise qualité. Ces huiles sont en dessous du coup de production, c'est inimaginable qu'un paysan puisse payer de sa poche pour diffuser son huile.

mc : Pourquoi avoir choisi la Sicile ?

CC : Je suis né à Paris, mais mon père est sicilien et pourtant il n'y a pas de nostalgie. C'est sûr, j'ai un lien affectif évident. Au départ ma famille a émigré en Tunisie, puis c'est ma mère qui a effectué ce retour en Sicile pour comprendre un peu mon père. La famille de mon père, ce sont des agriculteurs qui sont devenus maçons suite à la famine, et puis c'est l'idée des familles d'immigrés d'un noyau familial qui va en grossissant. Mon premier retour en Sicile s'est fait lorsque je devais avoir trois ans, et ensuite j'ai fait des retours réguliers presque tous les ans. Ensuite j'ai arrêté le Cirque du Soleil et je suis allé vivre en Sicile. Je souhaitais quelque chose de saisonnier.

mc : Justement, cette idée du cirque t'est venue comment ? Parce que ce n'est pas un choix courant, c'est une sorte d'école de la vie aussi.

CC : Je commence l'acrobacie comme ça, pour le bac. Et j'y prends goût, je sens mon corps changer, ma perception interne et externe s'affûte, devient plus riche. Je décide donc de continuer. À la fac, je commence la sociologie dans le but de devenir ethnologue. Je suis donc allé à l'école du cirque pour avoir ce regard différent qui me permettra peut-être d'avoir un regard différent ou me permettra de percevoir autre chose.

mc : Et toi, comment tu fais le lien entre le cirque et tes activités avec l'huile ?

CC : J'ai commencé le fil tendu avec Manolo Dos Santos qui m'a proposé de monter un numéro en me disant que ça allait être ma vie. Je me suis donc tourné complètement vers le cirque. J'ai commencé à travailler en Europe puis aux États-Unis et puis au Cirque du Soleil et j'ai décidé d'arrêter à 33 ans. J'avais envie de m'arrêter un peu et envie de maison, et là je repars en Sicile. Quand je vais en Sicile, ils sont très contents lorsque je leur en rapporte, c'est un plaisir immédiat, qu'ils y connaissent quelque chose ou pas.

mc : Donc, dans un premier temps tu deviens une sorte de dealer d'huile ?

CC : Qui tout à fait. Je commence à apporter l'huile de Marco et puis je reviens à Paris où ma sœur venait de tomber enceinte. Je suis alors à mille lieux des problématiques de marché ou de commerce mais quelque part je pense à l'autonomisation de la distribution de ces producteurs que je côtoie en Sicile. J'avais, à l'époque, invité Marco à venir avec

LA TÊTE DANS LES OLIVES HEAD IN THE OLIVES CÉDRIC CASANOVA

www.latetedanslesolives.com

mc : Do you think that as with the domain of wine that there is a sort of uniformity of tastes that has been created ? Or do you think that today this uniformity has come to an end ?

CC : We always want what we don't have. In the countryside we know that the tomato season is over in October. Having tomatoes in January is ridiculous. In Sicily, in any case, that's the way it is. Today we've got wine at € 1.50 a bottle and olive oils at € 2.50 with the AOC label. And people buy because when they taste them they find that they are not of good quality. Such oils are sold at a loss, this is inconceivable for a local farmer as he'll be paying for their sale himself.

mc : Why did you choose Sicily ?

CC : I was born in Paris, but my father is Sicilian even though we don't miss it. Of course I am attached to it. Initially my family emigrated to Tunisia, then my mother returned to Sicily to try to understand my father a little more. My father's family are farmers who, after the famine, became builders and then there is the aspect of emigrating families and the family as a nucleus which just grows and grows. I first returned to Sicily when I was three years old and since then have been back almost every year.

Then I stopped working with the Cirque du Soleil and went to live in Sicily. I wanted to do something seasonal.

mc : Then where did the idea of the circus come from ? Because it's not something very common, it's also a way of living too.

CC : In my final year at school I began acrobatics, just for the fun. And I enjoyed it, I felt my body change, my internal and external perceptions became more attuned, richer. So I decided to continue. At university I began sociology with the aim of becoming an ethnologist. So I went to a circus school to develop another way of seeing things and it enabled me to develop an alternative way of considering the world, enabling me to perceive things differently.

mc : And so how do you make the link between the circus and your activities with oil ?

CC : I began the high wire with Manolo Dos Santos who offered to show me a performance saying to me that it would become my whole life. So I switched over to the circus completely. I began to work in Europe and then in the States before joining the Cirque du Soleil but I decided to stop when I was 33. I wanted to have a break for a while and wanted to have a home, so I went back to Sicily. When I'm in Sicily they are really happy to see what I can give them from these experiences, it's immediately gratifying whether they know anything about it or not.

mc : So, to start with, you became a sort of dealer in oil ?

CC : Yes, it all began when I brought Marco some oil and then I went back to Paris as my sister had just become pregnant. So I'm a thousand miles from commercial and marketing issues, yet in some ways I began to think about the autonomy and isolation of those producers that I knew in Sicily. At that period I invited Marco to come with a 100 l barrel so we could set up a rogue stall on the market in Alligre but he never wanted to do it, then one day one of the producers said to me "Do it yourself !" So that's how I found myself returning with 100 l that I sold in four days. So I went back to see how we could develop a way of marketing that would not endanger the producers and that's how I came to work on the olive orchard and on their different identities. commercialization.

un bidon de 100 l pour qu'on s'installe sauvagement au marché d'Alligre, mais il n'a jamais voulu. Puis, un jour, un des producteurs m'a dit : "Fais-le, toi !". C'est comme ça que je suis revenu avec 100 l que j'ai écoulé en quatre jours. J'y suis donc retourné pour voir comment on pouvait travailler sur une idée de commerce qui me permette de ne pas mettre en difficulté ces producteurs et c'est comme ça que je me suis mis à travailler sur l'oliveraie et sur leurs identités.

mc : Mais ils ne la vendaient pas localement, cette huile ?

CC : Oui et non, ils la vendent, mais sans satisfaction... le marché n'est pas à faveur.

mc : Explique-moi un peu le déroulement de cette production autour de l'huile. As-tu vu dans ta jeunesse comment ça se passe, par exemple ? Parce qu'il me semble qu'il y a quelque chose de l'ordre de la symbolique mais aussi de la genèse, je trouve.

CC : Ce sont des pratiques de fabrication mais en même temps ce sont des pratiques archaïques. Par exemple, ma famille détournait l'arrivée d'eau de l'abreuvoir pour créer sur la pente un flux d'eau continu qui se finissait par un barrage. Alors tous les membres de la famille se mettaient de chaque côté de l'eau et ils écrasaient et trituraient les olives à l'aide d'une pierre, libérant ainsi une partie de l'huile contenue dans l'olive. Cette dernière s'en allait en flottant à fleur d'eau vers le barrage ou les femmes la récoltaient avec des coupelles.

mc : C'est un peu comme les vendanges, toute la famille participe.

CC : Oui c'est un peu ça. L'oliveraie au départ c'est comme le potager, elle est là pour nourrir tes besoins. Nous sommes donc dans un premier temps sur un rapport de première nécessité bien avant d'être sur un rapport commercial. Aujourd'hui, le nucleus s'est restreint. Au départ, dans ma famille, nous étions une quinzaine et aujourd'hui nous sommes quatre et c'est pareil pour tout le monde. Lorsque tu es à la campagne, tu vis avec ta terre, c'est un travail quotidien. Il n'y a pas de vacances ou de 3/8. L'univers, c'est ta terre.

mc : C'est faire corps avec son métier en fait et c'est un peu comme dans le cirque. Tu faisais également corps avec ton métier.

CC : Oui, complètement. Enfin on essaie parce que je suis tout de même en rapport avec un marché, même si, sur la terre, il y a un rapport d'autonomie : je cultive ce que je mange et ce qui me permet de vivre.

mc : Est-ce qu'ils plantent des essences spécifiques dans ces nouvelles oliveraies ?

CC : Eh bien, avant même de parler de variété, c'est surtout un problème de marché. Dans ce cas, on part d'une demande pour arriver à un produit alors que moi ma démarche est inverse. Je pars du produit pour arriver à la demande, c'est-à-dire que j'ai un sens à la base et que je vais chercher qui pourrait être intéressé. Si j'ai identifié une saveur pour laquelle il y a un marché, ce n'est pas pour autant que je vais me limiter à ce marché. Je vais plutôt chercher à me diversifier,

ce qui me permet d'être dans un discours de masse bien plus que dans un discours élitiste.

Par exemple, si je calcule les besoins que tu as pour ta famille en huile d'olive sur un an, c'est à peu près 40 litres, ce qui est une goutte d'eau sur une oliveraie. Maintenant vous avez sélectionné votre huile mais vous pouvez toujours en changer, tout en gardant à l'esprit qu'il existe cette idée de saison.

mc : Il y a combien de temps maintenant que tu as commencé cette activité ?

CC : J'ai débuté il y a six ans. L'idée était avant tout de comprendre comment s'organisait la réalité oléicole que je connaissais en Sicile et qui est très différente de ce que le marché nord-Europe donne à percevoir. J'ai donc travaillé à la récolte, au moulin, où je faisais partie de la chaîne de production. L'idée de départ était de travailler sur l'identité de chaque oliveraie, d'en identifier les saveurs afin d'en créer la fiche organoleptique. Et c'est comme ça que je commence la gestion d'oliveraies. La première, c'est celle Marco.

mc : Marco, c'est un de tes amis, ou bien il fait partie de ta famille ?

CC : Il est comme un frère, Anita, sa mère, est une deuxième mère pour moi. Ça fait 35 ans qu'on se connaît. D'ailleurs, cet aspect affectif est décisif en ce qu'il m'a donné à percevoir la production dans ce qu'elle a de plus généreux. Le produit n'est donc plus lié aux valeurs d'évaluation que donne le marché. Ce n'est pas parce qu'on presse à froid depuis la préhistoire que c'est bien. Toutes ces huiles sur le marché, c'est du piqueau. C'est très complexe d'avoir la garantie que la pression à froid est bien faite. Techniquement, il y a beaucoup de paramètres à prendre en compte pour que cela soit une garantie. Je crois que c'est bien plus intéressant de savoir ce qui va faire qu'une olive est bonne, pas de savoir qu'il y a eu une première pression à froid. Tu sais une bonne personne te fait toujours une bonne huile.

mc : Combien tu as de cultivateurs actuellement ?

CC : Là j'en ai 24, tous de la même région. Je fais tout tout seul pour l'instant. Je ne veux pas encore déléguer, je me suis fait mes propres critères d'évaluation et de prévision de l'huile. Ils sont arbitraires mais je suis convaincu de ce que je fais. Maintenant, ce sont les cultivateurs qui viennent à ma rencontre. Au départ, c'est Anita qui était mon passe-partout. J'étais connu dans la zone, mais pas pour mon sérieux. Anita, c'est la femme du docteur Mule. Lorsqu'elle me présente aux cultivateurs ils m'écoutent car le docteur de campagne, c'est quelqu'un d'important. Bon, au départ ils ont eu un peu de mal avec mes idées mais de toute façon ça ne pouvait pas être pire.

mc : Ces 24 personnes représentent donc 24 familles ?

CC : Oui, 24 familles et 20 000 arbres ! Il faut cependant savoir qu'il y en a un qui a 14 000 arbres à lui tout seul. J'ai, au départ, travaillé avec une seule personne en goûtant l'huile, en discutant avec lui, sans contrat, sans attaches, sans obligations.

mc : Parle-moi un petit peu du moulin ?

CC : En campagne, c'est mal vu, c'est le capitaliste, c'est celui qui maintient les prix bas.

TÉMOIGNAGE ///

mc : But didn't they sell this oil locally ?

CC : Yes and No. They sold it, but with not much reward... the market for it wasn't very good

mc : Can you explain to me a little more about the production processes associated with the oil. In your youth, for example, had you seen how it worked, because it seems to me that there is something of a symbolic nature as well as something related to the genesis in what I've found.

CC : There are various different methods of production but at the same time some archaic methods. For example, my family rerouted the water from the watering trough to create a continuous flow of water down the slope which was then collected behind a dam. Then the whole family gathered on both banks and crushed and turned the olives using a stone to free some of the oil contained in the olive. This then floated on the surface of the water down towards the dam where the women collected it with small cups.

mc : It's rather like grape-harvesting, when the whole family takes part.

CC : Yes, it's a bit like that. Initially the olive orchard is rather like a kitchen garden, it's there to supply your own needs. So to begin with there is a relationship to a necessity long before it becomes a commercial relationship. Today the nucleus has shrunk, before there were fifteen of us, now we are only four and it's the same for everyone. When you are in the countryside you live with the soil, you work every day. There are no holidays or shifts. The soil is your world.

mc : It becomes part of your profession in fact and it's like being in the circus where you are also one with your profession.

CC : Yes, exactly. Well, you try because I am also in contact with the market even if with the soil there is an autonomous relationship : I cultivate what I eat and this enables me to live.

mc : Do they plant specific essences in this new olive orchards ?

CC : Well, before talking about varieties it is above all a question of the markets. In this situation we begin with the demand and then come to the product. Whereas my approach is the opposite. I begin with the product and then the demand. That is to say that I have an intuition and I go out to see who might be interested. If I have identified a flavour for which there is a market it is not so much as if a am going to restrict this market but rather I seek to diversify which will enable me to be approach the masses much more easily than when developing an elitist approach.

For example, If I calculate how much olive oil your family will need for a year, it's about 40 litres which is just a drop for an olive orchard. Now if you have chosen your oil you can still change it while respecting the idea that it is seasonal.

mc : How long have you been involved in this activity now ?

CC : I started six years ago. The idea was, above all, to understand the reality of the oil-producing world that I knew in Sicily which is very different from that which the northern European market reveals. So I worked on the harvesting and in the mill where I was just part of the production process. The initial idea was to work on the identity of each olive orchard, to identify the different flavours to eventually create an organoleptic record. And that's how I came into the management of the olive orchards. The first was Marco's.

mc : Marco is one of your friends or is he part of your family ?

CC : He's like a brother, Anita his mother is a second mother to me. We've known each other for 35 years now. And the affection we have for each other is very important as it enables me to see what is so generous in the production. The product is no longer just linked to the value set by the market. It isn't because it has been cold-pressed since prehistoric times that it's good. All these oils on the market are just 'images'. It's very complex to guarantee that cold-processing is done well. Technically there are many parameters to respect to achieve this guarantee. I believe it is more interesting to know that the oil will be good, rather than to know whether it has been cold-pressed or not. You know a good person always supplies you with a good oil.

mc : How many cultivators do you have at the moment ?

CC : At the moment I have 24. Now I'm doing everything by myself. I don't want to delegate, I have developed my own criteria for selection and supplying the oil. They are arbitrary but I am convinced that I'm doing the right thing. Today it is the cultivators who come to me. Initially Anita presented me to everyone. I was known in the area, but not for being very serious. Anita is the wife of Mule, the doctor. When she presents me to the cultivators, they listen to me because the local doctor is an important person in the countryside. OK, it's true that in the beginning they found it difficult to accept my ideas, but it could have been worse.

mc : So these 24 people represent 24 families ?

CC : Yes, 24 families and 20 000 trees ! However you must know that one person has 14 000 of those trees himself. Initially I worked with just one person, tasting and discussing the oil with him, without a contract, no ties, no obligations.

mc : Can you tell me a bit about the mill ?

CC : In the countryside it's not really understood that it's the capitalist who holds the prices down.

mc : So how does it work ? Do you take your olives to the mill and then collect your oil ?

CC : In Sicily we are lucky to be able to work with batches, the olives aren't mixed, each has his own olives and his own oil. You pay for the weight of olives that you're going to have processed.

mc: Et comment ça se passe, tu donnes tes olives au moulin puis tu récupères ton huile ?
CC : En Sicile, nous avons la chance de travailler par vasques, les olives ne sont pas mélangées. Chacun ses olives et chacun son huile. Tu paies le poids d'olives que tu vas faire travailler.

mc: Il s'agit juste d'une location du moulin ? C'est privé, c'est ça ?

CC : Tu as les coopératives mais elles sont mal entretenuées et il y a une mauvaise ambiance qui attise la jalousie. Au final, il n'y a que les privés qui ont un fonctionnement optimisé car ils investissent dans leurs infrastructures.

mc: Et toi, parmi tes 24, tu as des moulins ? Comment ça s'organise, ils partagent tous ?

CC : J'en ai 4 et ils ont tout intérêt à partager et comme je suis là tous les ans, je suis mes parties d'olives, je suis exigeant avec la chaîne de production, et mes expérimentations les interpellent. Par exemple, avec Francesco, nous avons essayé. Depuis deux ans, nous faisons une huile avec une variété mineure qui est l'olive du territoire de Francesco. Elle a été abandonnée au profit d'une olive dite plus productive à la reconstruction du paysage agricole après le tremblement de terre de 1968. L'huile est magnifique, vigoureuse et atypique. Au départ, je percevais le moulin à travers les yeux du producteur, comme le méchant de la zone. Et puis, en discutant avec les mouliniers, je me suis aperçu que la réalité n'était pas si manichéenne et que chacun essaie tout simplement de trouver des solutions. La question, désormais, qui se pose à moi est de comprendre la place de chacun pour donner naissance à un marché équilibré. C'est d'ailleurs là-dessus que je souhaite désormais communiquer : sur cette notion de moulin raisonné. L'idée, c'est qu'ils participent comme moi à la garantie de la qualité de leur huile et qu'ils soient également l'élément clef de la valorisation de leur zone.

mc: Mais je ne comprends pas très bien quelle est l'action de la personne, à qui appartient le moulin ?

CC : De vérifier que sa machine tourne correctement, ce doit être, d'après moi, avant tout un bon technicien. Ensuite, il pourrait devenir le garant, l'œil final qui valide la santé des olives. Après, toujours selon moi, il serait le garant d'une logistique compétitive.

mc: Tu ne demandes pas aux producteurs de changer leurs habitudes dans ton système ?

CC : Non, ça ne change rien. Juste d'être plus curieux et attentifs.

mc: Est-ce leur activité principale ou exercent-ils d'autres activités en parallèle ?

CC : Ils exercent tous d'autres activités.

mc: J'aimerais bien que tu reviennes sur l'idée de travailler avec l'existant, ce qui est déjà là, plutôt que d'essayer de planter encore plus.

CC : L'existant, c'est le problème. Les directives ministérielles tendent à identifier des tendances et orientent la production vers ces tendances. Le paradoxe, c'est qu'une tendance, quand elle n'est plus tendance, elle est un poids

mort. C'est là que pour moi intervient la nécessité de valoriser l'existant. L'existant, c'est travailler à la saison avec les produits que nous avons pour évaluer les rentrées d'argent par saison. L'huile d'olive et les figues à l'automne, les tomates à l'été et il faut continuer de déterminer ce qui peut être des rentrées pour les autres saisons.

mc: Ce sont les mêmes agriculteurs qui font de la tomate et de l'huile d'olive ?

CC : Par tradition, ils ont toujours fait de la tomate qui donnera la sauce tomate pour toute l'année.

mc: Pour en revenir à l'huile d'olive, est-ce que tu penses diversifier tes produits autour de l'huile d'olive pour créer de la valeur ajoutée ?

CC : Non, pas pour l'instant. L'effort est concentré sur le travail de la terre. Diversifier signifie développer d'autres chaînes de transformation. Ce n'est pas encore le moment.

mc: Et ta table d'hôtes...

CC : C'est une autre identité, nous ne sommes plus sur la terre dans ce cas. Il s'agit plus de communication. C'est ici d'associer mon huile à des valeurs, comme la création avec toi.

mc: Mais comment s'est faite cette articulation ? Comment t'est venue l'idée ?

CC : L'épicerie est assez intimiste et rien n'est en rayonnage. Puis, j'ai organisé des apéritifs et parfois des dîners, même dans la boutique. J'ai aussi organisé des dégustations d'huiles d'olive pour amener les gens à prendre du plaisir avec l'huile. On partage.

mc: Concrètement, comment est-ce que ça se déroule, cette dégustation ?

CC : On donne à chacun une cuillère, et puis on commente les ressentis de chacun. On invite aussi à respirer l'huile, à la sentir. L'idée est de faire connaître la diversité des profils organoleptiques et de donner des éléments de base pour pouvoir se faire une idée du produit.

mc: Je ne savais pas qu'il y avait des variétés d'olives pour l'huile et d'autres variétés pour la table.

CC : Et il y en a même qui ne sont ni pour l'huile, ni pour la table ! Par exemple les olives sauvages.

mc: Qu'est-ce qui donne cette forme si particulière à l'olivier ?

CC : C'est la coupe qui détermine ça, parce que sans coupe, l'olivier s'étouffe, c'est un peu comme les cheveux.

mc: Quelle est la relation entre la feuille et le fruit de l'olivier ? Est-ce que, par exemple, la feuille protège l'olive ?

CC : Chaque olivier à son type de feuille.

TÉMOIGNAGE ///

mc : So the mill is just rented ? It's private, is that it ?

CC : Well... there are cooperatives but they are badly managed and there isn't a good atmosphere which inflames jealousies. In the end there are only the private ones which optimize operations because they invest in their infrastructure.

mc : And you, among the 24 of you, do any have a mill ? How are they organized, do they share everything ?

CC : I've got 4 and all see the need to share. And as I'm there every year, I follow my own olives, I watch over the production process carefully, my own experiments intrigue them. For example, with Francesco, for the past two years we've been producing an oil with a lesser variety of olives which comes from his property. It had been abandoned and replaced by one said to be more productive when the farming area was rebuilt after the earthquake in 1968. The oil is magnificent, vigorous and unusual. Initially I saw the mill through the eyes of the producer, as a problematic area. Then, after many discussions with the mill owners, I realized that in fact it wasn't that Manichean and that it's just that everyone tries to find solutions. Now I try to question myself on finding a way so that everyone can reach a satisfactory position to balance the market. It's about this aspect that I now wish to communicate : the idea of a rational mill. The idea being that they, like me, participate in guaranteeing the quality of their oil and that they are also key elements in the valorization of their area.

mc : But I still don't really understand the rôle of the owner of the mill...

CC : To verify that the machinery is running properly. He must be, for me, above all a good technician. Then he can become the guarantee, the final inspector who will certify the goodness of the olives. Then, still according to me, he would guarantee a competitive set up.

mc : Do you ask the producers to change their habits within your system ?

CC : No, that wouldn't change anything. Just to be more curious and watch over the whole process more closely.

mc : Is this their main occupation or do they have other activities as well ?

CC : They all have other occupations.

mc : I'd like you to go back over the idea of working with the existing... that is to say what is already here, rather than trying to plant even more.

CC : The existing, that's the problem. Governmental legislation tries to identify tendencies and orientate production in those directions. But the paradox is that when a tendency is no longer that, it becomes a hindrance. It is there that for me it is fundamental to valorize the existing. The existing means working every season with the products that we have to evaluate the financial benefits season by season. Olive oil and figs in the autumn, tomatoes in the summer and we have to continue to determine what could be the other sources of revenue during the other seasons.

mc : Is it the same farmers who produce the tomatoes and the olive oil ?

CC : Traditionally, they have always produced tomatoes that will produce tomato sauce throughout the year.

mc : Then to come back to the olive oil, are you thinking of diversifying your products based on olive oil to create an added value ?

CC : Not for the moment. Our efforts are concentrated on working the land. To diversify would mean developing other lines of transformation, and now's not yet the time for that.

mc : And your guest houses... ?

CC : That is another identity, we are no longer on the land there, it's more about communication. It's here that I can associate my oil with other values such as the creative work with you.

mc : But how is this articulated ? Where did you get the idea ?

CC : The grocery business is quite intimate with nothing on the shelves, but then I organize aperitifs and sometimes dinners, even inside the boutique. I also organize olive oil tasting events to encourage people to enjoy using the oil, we share this together.

mc : So tell me, how exactly is a tasting event run ?

CC : We give everyone a spoon and then we comment on how each person appreciates the different tastes. We also encourage people to inhale the perfume of the oil, to sense it. The idea is to develop their knowledge of the rich diversity of organoleptic profiles and to give them the basic elements to be able to get an idea of the product.

mc : I didn't know that there were varieties of olive for cooking and others for the table, for seasoning...

CC : There are even those that are neither for cooking nor for seasoning ! For example, the wild olives.

mc : What gives the olive tree its specific form ?

CC : It's the pruning which determines that, because without pruning it becomes too dense and suffocates itself, a bit like hair !

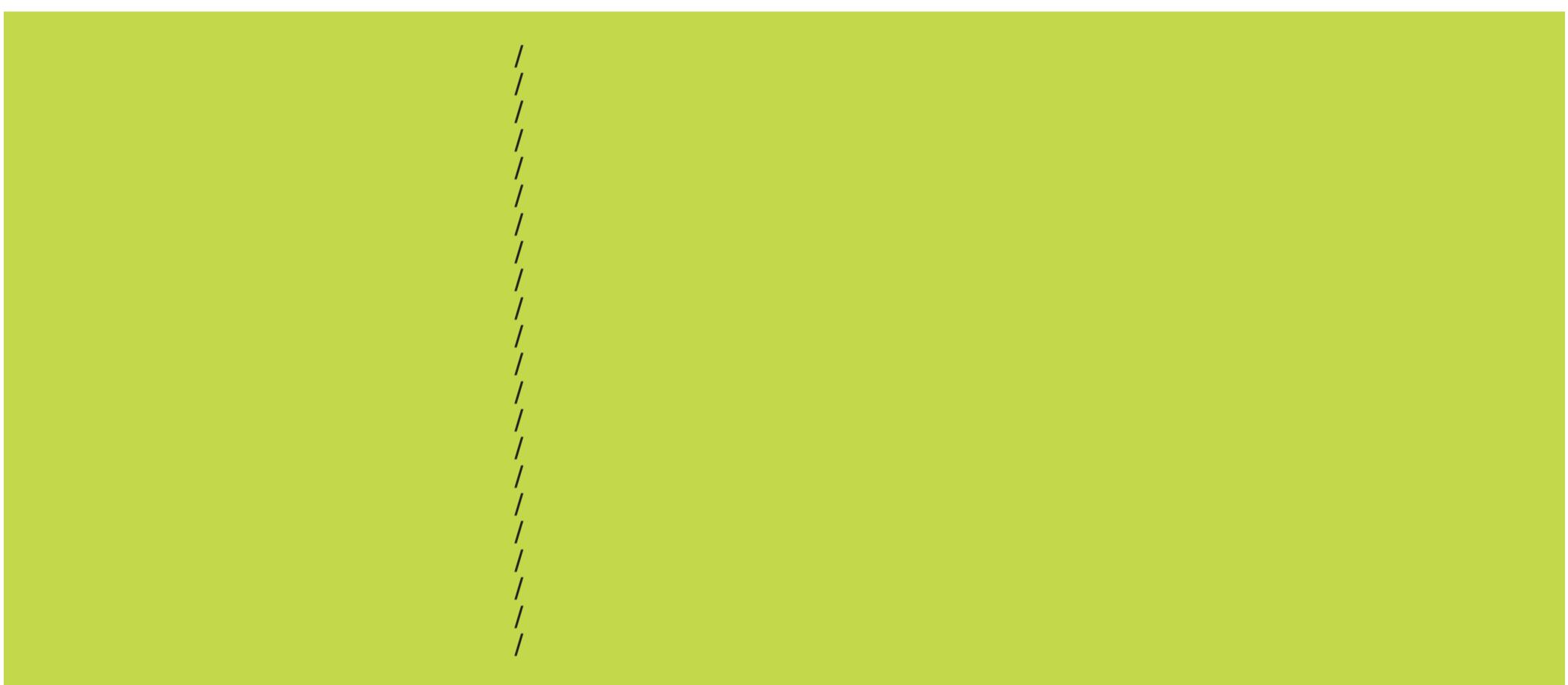
mc : What is the relationship between the leaf and the fruit of the olive tree ? Is, for example, the leaf there to protect the fruit ?

CC : For every olive tree, its own type of leaf.



**LA DÉGUSTATION
/// LES OBJETS**
**TASTING
/// UTENSILS**





"Présence argentée", 2010,
carafe à huile d'olive,
verre soufflé, 24 x 11 cm de diamètre.
Édition gandy gallery - Bratislava



"Double skin", 2010,
carafe à huile d'olive avec protection,
verre soufflé, 25 x 11 cm de diamètre.
Édition gandy gallery - Bratislava

"L'échappée verte", 2010
verre de dégustation pour huile d'olive,
verre soufflé, 8 x 6 cm de diamètre.
Édition gandy gallery - Bratislava

Un caractère pour une huile, une huile pour un arbre !

Sensible comme personne, généreux comme pas un, chineur averti, ni avare pour donner aux méritants en partage, juste un homme vrai, fidèle en amitié. C'était une journée comme les autres, un jour de fin d'automne, Francis Fichot, qui a un Fichot caractère, ET c'est pour ça qu'il est mon ami, m'a pris par la main et m'a dit : "Suis-moi, je vais te montrer". C'est dans la soupente de La Tête dans les Olives que s'est nouée cette relation privilégiée.

Il était une fois une histoire simple

Une cinquantaine de litres récoltés toutes les deux années, d'une huile ronde pleine de caractère, dégageant un arôme d'épices douces, emprunte d'une subtile note sucrée de caroube une fois en bouche, laissant deviner la force de la terre et mêlant le fruité aux intonations d'artichaut.

C'est Alfonso mon arbre, un olivier millénaire et sicilien, au tempérament harmonieux, au tronc puissant, occupant une circonférence dépassant les 2 mètres dont la ramure se profile au-delà des 15 mètres, ses branches ploient sous la charge des olives de la variété cerasuola, une variété antique que les étrusques auraient introduite en Sicile. Ce sont les mots dont s'honorent Alfonso pour enrichir ma gamme : faites-en tout un plat, ça conserve Hénaff. Quelques giclées d'huile Alfonso aspergées à la volée suffiront pour sublimer, Maman m'a dit, la tomate farcie de Marie-Corentine sans oublier le p'tit kersalé aux lentilles... Au pied de mon arbre, vivons heureux !

Que doit être une huile d'olive faite par un artisan ayant plus de 1 000 ans ? C'est ce que j'ai voulu faire en prenant en charge les frais de productivité annuels d'Alfonso, mon arbre. L'idée nous est venue naturellement avec Cédric Casanova, mon complice de La Tête dans les Olives ayant pris en charge, il y a plus de cinq ans, la gestion d'oliveraies antiques siciliennes de famille. L'idée est simple : identifier, expérimenter, connaître et optimiser, pour en redéfinir l'identité gustative et valoriser le patrimoine agricole. Ordinairement, les oliveraies sont centenaires, le plus vieil arbre, le mien, étant millénaire et le plus jeune octogénaire.

Parce qu'Alfonso le vaut bien, j'ai décidé de remettre toute la production de la récolte 2009 en vente. Passez-vous le mot, participez et encouragez la juste rétribution du travail et conservez le patrimoine agricole restant, ne dit-on pas que "le père plante et le fils récolte".

**A character for an oil, an oil for a tree !**

Sensitive like no-one, generous as can be, a knowledgeable bargain hunter, not greedy as he shares with the needy, just a true man, loyal in friendship. It was a day like any other, a day at the end of autumn, Francis Fichot, who has Quite a character, AND it's for that reason that he's my friend, took me by the hand and said : "... Follow me, I'm going to show you...". It is in the lower slope of Tête dans les Olives (Head among the Olives) that this privileged relationship was formed.

Once upon a time there was a simple tale

Fifty or so litres collected every two years, a full-bodied oil full of character, with a perfume of gentle spices, bearing a subtle touch of sweet Carob once in the mouth, allowing one to imagine the strength of the earth and blending fruitfulness with the taste of artichokes. Alfonso is my tree, a thousand year old olive tree, Sicilian, with a harmonious temperament and a strong trunk, extending to a circumference of more than 2 metres and whose foliage spreads out over more than 15 metres, branches bending under the weight of the Cerasuola olives, an ancient variety that the Etruscans may have introduced into Sicily, are words that Alfonso honours to enrich mine : Make a whole meal of them, it preserves Hénaff. A few splashes of Alfonso oil dropped on haphazardly are enough to exult the flavour : Mum told me, Marie-Corentine's stuffed tomatoes and not forgetting the little savoury dish of lentils... At the foot of the tree, let's enjoy life !

What can an olive oil made by a craftsmen more than a 1 000 years old do ? It's what I hoped to do when I wanted to cover the costs of the annual production of Alfonso, my tree. The idea came to Cédric Casanova, my comrade for Tête dans les Olives (Head among the Olives), and myself quite naturally, having taken over the management of the family's ancient Sicilian olive orchard more than five years ago. The idea is simple : identify, experiment, understand and optimize so as to redefine the identity of the taste and thus enhance the agricultural heritage. Normally, one hundred year old olive orchards are the oldest, but mine is a thousand years old and the youngest is a hundred.

Because Alfonso deserves it, I decided to put the whole harvest of 2009 up for sale. Spread the word, participate and encourage the rightful distribution of the work and preserve the agricultural heritage that remains, don't we say "...the father sows and the son reaps..."

1. Sauce lemon curd émulsion à l'huile d'olive

Cuisez 15 minutes à la vapeur un citron jaune à peau fine juteux préalablement enveloppé dans du papier film alimentaire dans le panier de l'autocuiseur, avec 50 cl d'eau. Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot mixeur Magic Bullet, équipé de la lame croisée : 1/4 de la peau de citron cuit vapeur avec toute la pulpe sans les pépins, 1 cuillère à café de colorant jaune alimentaire, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge, 10 cl de sirop de citron Teisseire ou une autre marque de votre choix prêt à l'emploi, 1 cuillère à café de fleur de sel, 3 pincées de piment d'Espelette, 1 cuillère à soupe d'eau froide. Mixez 8 secondes par petites pulsions jusqu'à ce que la sauce lemon curd salée devienne consistante. C'est délicieux avec tous les poissons et crustacés cuits vapeur ou grillés.

2. Tartine de tomate juteuse à l'huile d'olive

Faites griller d'un seul côté 4 tranches de pain rassis des amis, pour conserver du moelleux. Frottez le pain côté croustillant avec une petite gousse d'ail nouveau, sans trop... Rapidement, écrasez la pulpe d'une ou deux tomates mûres. Aspergez-les généreusement d'huile d'olive vierge, parsemez à la volée quelques cristaux de fleur de sel, ajoutez quelques tours de poivre noir voatsipériféry, un poivre noir musqué de Madagascar. Y'a pas meilleur !

3. Quenelles de glace à l'huile d'olive dolce

Versez dans chacun des bols plastique 25 cl d'huile olive vierge dolce. Dans l'un des bols, ajoutez les graines d'une demi-gousse de vanille. Filmez les bols de plusieurs tours de papier film alimentaire pour ne pas renverser l'huile dans le compartiment. Stockez-les directement dans le congélateur, le temps que l'huile fige. Ne façonnez les quenelles d'huile figée qu'au moment du service. C'est extra l'été pour rafraîchir et assaisonner une salade d'herbes folles, ou un tartare de tomate à l'huile vanillée... Trop bon !

4. Carpaccio d'orange à l'huile d'olive

Pelez six oranges sanguines à vif ou à défaut des oranges juteuses. Détaillez en quartiers entre les segments à l'aide d'un couteau d'office bien aiguisé. Dressez-les en rosace façon carpaccio dans un grand plat de service. Aspergez le

LA CUISINIÈRE D'OLIVES THE OLIVE CHEF

FRÉDÉRICK e. GRASSER HERMÉ

ÉCRIVAIN - CUISINIÈRE - FOOD CONSULTANTE
WRITER - CHEF - FOOD CONSULTANT

<http://www.superettefegh.com>

1. Lemon curd sauce blended with olive oil

Steam cook a thin-skinned, juicy lemon wrapped in greaseproof paper for 15 minutes in the top of a steam cooker with 50 cl of water. Place all the ingredients in a Magic Bullet mixer fitted with a crossed blade : 1/4 of the steam cooked lemon's skin and all the pulp without the pips, 1 coffee spoon of yellow food colouring, 5 soup spoons of virgin olive oil, 10 cl of Teisseire (or any other ready-made brand) lemon syrup, 1 coffee spoon of sea salt, 3 pinches of Espelette pepper spice, 1 spoon of cold water. Mix in short bursts for 8 seconds just until the salty lemon curd thickens. It's delicious with all types of grilled or steam-cooked fish and seafood.

2. Juicy tomato toasts with olive oil

Grill on one side 4 slice of friends' stale bread to preserve the moistness. Rub the toasted side with a small clove of fresh garlic, but not with too much... Rapidly crush the pulp of one or two ripe tomatoes. Splash generously with virgin olive oil and then sprinkle over a few grains of Voatsipériféry sea salt and some twists of musky black pepper from Madagascar. Nothing's better !

3. Light olive oil flavoured ice-cream quenelles

Pour 25 cl of light virgin olive oil into each plastic bowl... In each one of the bowls, add the seeds of half a pod of vanilla. Cover the bowls with several layers of cling film so as not to upset the olive oil in the container. Leave them in the freezer until the oil has set. Only shape the quenelles when serving them. They are great in the summer to freshen and season wild herb salads or a tomato tartare with vanilla-flavoured oil... So good !

4. Carpaccio of oranges with olive oil

Peel six blood oranges or if none is available, juicy oranges. Cut them into quarters between the segments using a sharp vegetable knife. Place them in a fan-like carpaccio pattern on a large serving platter. Splash virgin olive oil over the orange carpaccio. Sprinkle lightly with sea salt and a few drops of raspberry vinegar. Add a ball of thin rings of red onion soaked beforehand in cold water, then drained. Serve chilled. This is as fine as a cool shower.

carpaccio d'oranges d'huile d'olive vierge. Parsemez à la volée quelques cristaux de fleur de sel, aspergez de quelques traits de vinaigre de framboise. Ajoutez en boule les rondelles fines d'un oignon rouge préalablement trempé à l'eau froide bien égoutté. Servez bien frais. C'est agréable en bouche comme une douche froide.

5. Pompe à huile

Pour la petite histoire, la pompe à huile, en langue d'oc, se dit "pompa a l'oli" ou "fougasse". C'est un dessert provençal réalisé sur une pâte à pain, à base d'huile d'olive, de sucre et d'œuf. C'est aussi un dessert que l'on retrouve dans l'ouest de l'Aveyron. La pompe à huile symbolise la réussite. Selon la tradition, il faut la rompre comme le Christ a rompu le pain et ne pas la couper, sinon on risque de se retrouver ruiné l'année suivante. Il n'en pouvait être autrement!

Mélangez dans une terrine 250 g de farine tamisée type 55, 72 g de sucre en poudre et une pincée de sel. Dans un autre récipient, versez 10 cl d'eau tiède, diluez 10 g de levure du boulanger avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et deux de fleurs d'oranger, méllez le deuxième mélange du bout des doigts, pétrissez l'ensemble rapidement, formez une boule de pâte, laissez reposer la pâte 3 h dans un endroit tiède, recouverte d'un linge propre afin d'éviter que la pâte ne croûte.

Abaissez la pâte levée sur le plan de travail en forme de fougasse, faites des entailles avec la lame d'un couteau aiguisé. Laissez lever une dernière fois 30 min dans un endroit chaud. Enfournez à 210 °C, thermostat 7, sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé 15 à 20 min tout en surveillant la cuisson.

6. Aioli à la marseillaise pastis et huile d'olive

Dans le bol du batteur, mélangez 1 jaune d'œuf tempéré, 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc à 6 degrés pour électrifier, ajoutez 1 cuillère à soupe de moutarde forte de Dijon Amora, celle qui pique, parce qu'elle le vaut bien. Versez 10 cl d'huile d'olive vierge, quand même, puis immergez votre batteur plongeant à hélices croisées Baxmix à 18 000 tours/minute, émulsionnez jusqu'à bonne consistance, salez, poivrez, ajoutez une belle rasade de pastaga, du marseillais, la valeur de 3 cuillères à soupe. Se mange avec le grand aioli !

RECETTES ///

5. Oil bread

Just for the telling, in Langue d'Oc oil bread is called "pompa a l'oli" or "fougasse" (a flat loaf). It is a Provincial dessert made from bread dough with olive oil, sugar and egg. It is also a dessert that can be found in the west of the Aveyron region. Oil bread symbolizes success. According to tradition, it has to be broken as Christ broke the bread and did not cut it, if not one risks ruin the following year. It couldn't be otherwise!

Mix 250 g of plain white sifted flour, 75 g crystal sugar and a pinch of salt in a bowl. In another pour 10 cl of warm water, dilute 10 g of yeast with 2 soup spoons of olive oil and 2 soup spoons of orange water, mix the second with your fingertips, knead the two together rapidly to form a ball of dough. Leave to rest for 3 hours in a warm place, covered with a damp cloth to avoid a crust forming.

Gently flatten the risen dough on the kitchen top into the oval shape of a fougasse, mark the top with two knife cuts. Leave to rise for another 30 mins in a hot place. Place on a baking tray covered with baking paper and monitor its baking in the oven at 210°C thermostat 7 for 15 – 20 mins.

6. Garlic mayonnaise from Marseille with pastis and olive oil

Mix the yolk of an egg at room temperature in the jar of a mixer at 6 degrees with 1 soup spoon of white vinegar, add 1 soup spoon of strong Amora Dijon mustard, the one which is hot because it is best. Pour in 10 cl of olive oil, at the same time, then mix using the crossed blades of your Baxmix at 18 000turns/minute until the right consistency is obtained. Season with salt, pepper and a good drop of pastis, 3 soup spoonfuls no less! To be eaten with the great seafood dish prepared in the Province!

7. Strawberries and mint salad with olive oil and granulated sugar...

15 mins. beforehand destalk 800 g of the season's fresh strawberries, cutting them in half if necessary. Place them in a large dessert bowl and splash the juice of half a lemon over them. Add 25 g of granulated sugar, a few twists of pepper from a pepper mill and place in the fridge to cool. Take off the leaves of one and a half bunches of fresh mint, place the mint and the strawberries in another salad bowl, pour over these the 4 soup spoons of olive oil, the remaining lemon juice and 25 g of crystallized sugar. Eat as they are, or with a few pieces of crystallized lemon.

Pierre Hermé insists that the mint be young, it must be perfect...

7. Fraises et salade de menthe à l'huile d'olive sucre cristal

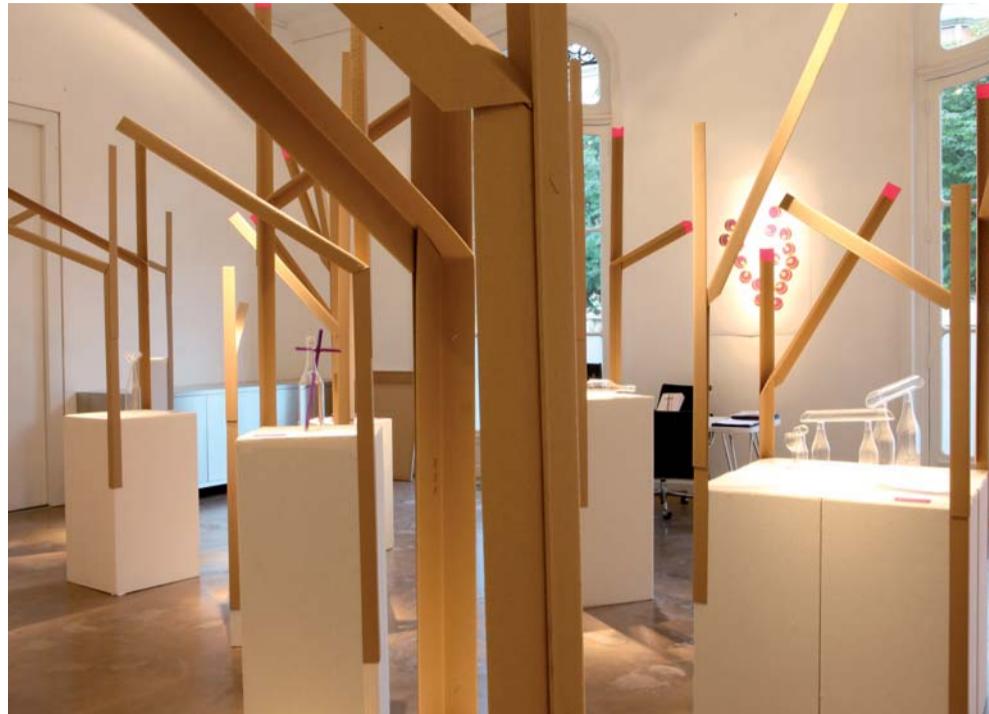
15 min avant, équeutez 800 g de fraises de saison, coupez-les en deux dans la hauteur si nécessaire. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les d'une moitié de jus de citron. Ajoutez 25 g de sucre cristallisé, quelques tours de moulin à poivre, mettez au frais. Eifieyez une botte et demie de menthe, lavée et essorée. Au moment de servir, rassemblez la menthe et les fraises dans un autre saladier et arrosez-les de 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, du jus de citron restant et de 25 g de sucre en poudre. Dégustez aussitôt telle quelle ou avec un granité au citron. Pierre Hermé insiste pour le choix de la menthe tendre, elle doit être irréprochable...

8. Figues rôties au plat

Préchauffez le four à 220 °C, th. 7/8. Incisez en croix 12 figues violettes mûres et fermes. Enveloppez-les dans 12 feuilles de figuier, ficelez-les et posez-les dans un plat à four. Dans une terrine, mélangez 80 g de sucre semoule, 18 cl de jus d'orange sanguine Premium prêt à boire, 10 cl de jus de citron. Versez la préparation sur les figues, aspergez de 4 cl d'huile d'olive, parsemez de 50 g de beurre en cube et des zestes d'une orange. Faites cuire 20 min au four en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Pierre Hermé recommande de dresser sur assiette accompagné d'une glace à la rose ou à la vanille. Plantez dans la glace un spéculos pour le craquant, nappez du jus de cuisson.

8. Dish-roasted figs

Preheat the oven to 220 °C th-7/8. Cut a cross into 12 ripe and firm violet figs. Wrap each fig in a fig leaf and place them on a roasting tray. Mix 80 g of fine sugar, 18 cl of top quality blood orange juice and 10 cl of lemon juice in a terrine. Pour this mixture over the figs, sprinkle them with 4 cl of olive oil, and with 50 g of butter cut up into small cubes as well as the orange peel. Bake them in the oven for 20 mins and gently pouring the excess juice over them from time to time. PH recommends serving them on a plate with a spoonful of rose or vanilla ice-cream in which you place a spicy biscuit for the crispness, with a sprinkling of lemon juice.



"In vino veritas",
2 vues de l'exposition à Artcurial,
Paris, 2009.



"Sunic",
vue de l'exposition, Palais de Tokyo,
Paris, 2002.

PHOTOS D'ARCHIVES ARCHIVE PHOTOS ||||||| complicité avec Nadine Gandy



"Exposition fleuves",
2 vues de l'exposition au Cneai,
Chatou, 2009.





"Light and sound d.fuse".
2 vues de l'exposition au Broelmuseum,
Courtrai, 2004.



"Klorofil",
projet pour l'exposition Danubian dream,
Bratislava, 2006.

/ "Glassfab",
/ vue de l'exposition à l'espace Paul Ricard,
/ Paris, 2004.
///

et ACS,
et Milan, 2003.



matali crasset

biographie

matali crasset est designer industriel de formation. Elle a fait ses premières armes dans les années 1990 auprès de Denis Santachiara en Italie et Philippe Starck en France. Au début des années 2000, elle a créé sa propre structure, matali crasset productions. C'est à Belleville, au cœur d'un quartier populaire parisien, dans une ancienne imprimerie réhabilitée en logements et petits jardins qu'elle a installé son studio, attenant à sa maison, au beau milieu des allées et venues des voisins et des jeux des enfants.

matali crasset envisage le design comme une recherche. Elle travaille à partir d'une posture décentrée qui lui permet à la fois d'intervenir sur la vie quotidienne et de projeter des scénarios pour le futur. Sa méthodologie est faite d'observations des pratiques ordinaires et de remises en cause des principes d'organisation habituels. À l'image de son objet emblématique la colonne d'hospitalité "Quand Jim monte à Paris", c'est à partir d'une observation fine des usages qu'elle invente de nouvelles ritualités. Portant un regard à la fois expert et toujours neuf sur le monde, elle questionne l'évidence des codes pour mieux s'en affranchir. Son travail consiste alors à chercher de nouvelles typologies et à formuler des logiques de vie inédites. Elle définit cette recherche comme un accompagnement, en douceur, vers le contemporain.

Ses territoires d'intervention sont multiples, toujours liés à des rencontres. Elle collabore avec des acteurs variés, aussi bien l'artisan qui souhaite faire évoluer sa pratique qu'un particulier en quête d'un nouveau scénario de vie domestique, aussi bien l'industriel prêt à expérimenter que l'hôtelier qui veut développer un nouveau concept (Hi Hotel à Nice), aussi bien la petite commune rurale qui cherche à valoriser son dynamisme culturel et social que le musée qui souhaite se métamorphoser (SM's à s'Hertogenbosch aux Pays-Bas). Elle rassemble des univers ordinairement bien distincts, de l'artisanat à l'art contemporain, de l'industrie textile au commerce équitable, réalisant des projets de scénographie, de mobilier, d'architecture, de graphisme, des collaborations avec des artistes (Peter Halley), avec de jeunes entreprises d'édition de mobilier (Moustache), avec des municipalités et des collectivités...

Cette expérience acquise au fil des années l'engage désormais dans des projets de plus en plus participatifs, au niveau local comme au niveau global, en milieu rural comme en milieu urbain. À partir de rencontres, d'ateliers de création, de réflexions et d'envies communes, elle travaille avec des porteurs de projets différents mais qui tous ont la conviction que les dynamiques collectives engendrent des scénarios plausibles de lien social.

C'est finalement autour de la question du vivre ensemble que s'organisent les fictions, les récits et le sens du travail de matali.

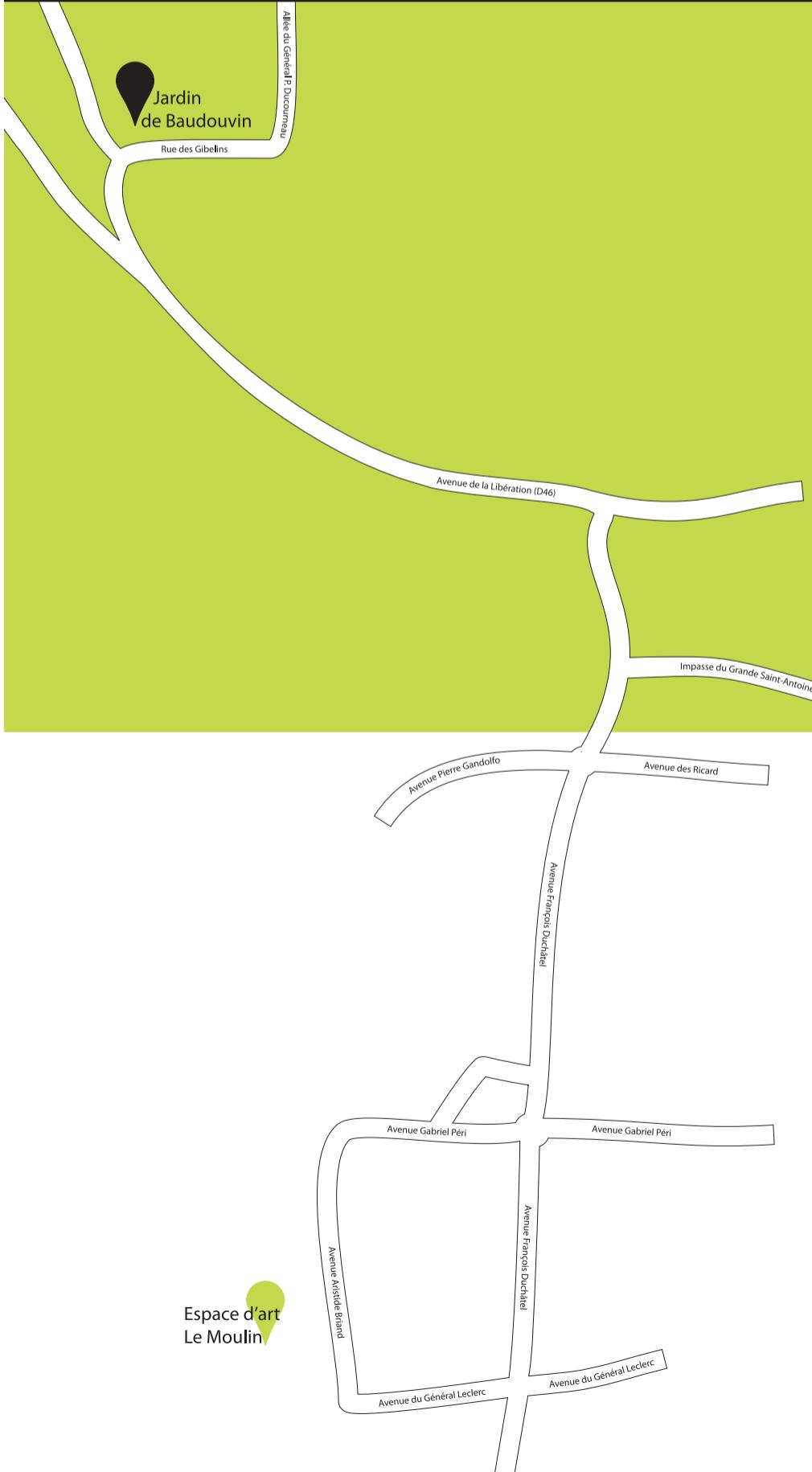
matali crasset is by training an industrial designer, a graduate of the Ateliers – E.N.S.C.I. (Workshops – National Higher School of Industrial Design). At the beginning of 2000, after her initial experience with Denis Santachiara Italy and with Philippe Starck in France, she set up her own studio in Paris called matali crasset productions in a renovated former printing firm in the heart of Belleville. It is there, with the coming and going of children and neighbours that she dreams up her projects.

She considers design to be research, working from an off-centred position allowing to both serve daily routines and trace future scenarios. With both a knowledgeable and naive view of the world, she questions the obviousness of codes so as to facilitate her breaking these bonds. Like her symbolic work, focused on hospitality, "Quand Jim monte à Paris" (When Jim goes up to Paris), is based on a mere visual and conscious perception which she invents another relation to the everyday space and objects. Her proposals are never towards a simple improvement of what already exists but, without rushing things, to develop typologies structured around principles such as modularity, the principle of an interlacing network, etc. Her work revolves around searching for new coordination processes and formulating new logics in life. She defines this search as an accompaniment towards the contemporary.

matali crasset works with a variety of actors, just as easily with the curious craftsman as with an individual in search of a new life scenario, with the industrialist ready to experiment as with the hotelier who wants to develop a new concept (Hi Hotel in Nice), with a small rural commune which wants to develop its cultural and social dynamism or the museum which wants to be transformed (SM's in s'Hertogenbosch in the Netherlands). Always in search of new territories to explore, she collaborates with eclectic worlds, from crafts to electronic music, from the textiles industry to fair trade, realising projects in set design, furniture, architecture, graphics, collaborations with artists, and so on such as with artists (Peter Halley), with young furniture-making companies (Moustache), as well as with municipalities and communes...

This experienced acquired over the years has led her to currently work on more participative projects, on a local and global level, both in rural and urban settings. From her meetings, creative workshops, discussion and common desires, she works with different project leaders who nevertheless all have the same conviction that these collective processes result in plausible social bonding scenarios. It's ultimately the core question of living together which defines her imaginative designs, writings and the sense of matali's work.

<http://www.matalicrasset.com>



NATURE INTÉRIEURE

matali crasset

Du 5 juin au 20 septembre 2010

Rencontre avec matali crasset le samedi 5 juin 2010 de 10 h à 12 h
Au Jardin remarquable de Baudouvin

Exposition réalisée par la Ville de La Valette-du-Var, avec le soutien du Conseil Général du Var, du Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Provence-Alpes-Côte d'Azur, exposition coproduite avec la gandy gallery (Bratislava) et en partenariat avec l'École Supérieure d'Art de Toulon Provence Méditerranée (ESART) et le Comité de Promotion des Huiles d'Olive et Olives de Table du Var (CPHOV) et le Groupement des Oléiculteurs Varois (GOV), et avec la complicité de Salvatore Troia, Mas des Langoustiers (Porquerolles)

Remerciements - Acknowledgements

Jean-Pierre Blanc – Directeur de la Villa Noailles, Robert Bonaccorsi – Directeur de la Villa Tamaris, Cédric Casanova, Jean-Marie Delarue, Nadine Gandy et Karine de Rosen, Xavier Girard, Frédéric e. Grasser Hermé, Emmanuelle Lallement, Marie-France Lejeune, Pierre Malachin, Raphaël Mira, Florence Morali, Alain Pontarelli, Jean-Marc Réol – Directeur de l'École Supérieure d'Art de Toulon Provence Méditerranée, Pimprenelle Roth, Salvatore Troia, les étudiants de l'École Supérieure d'Art de Toulon Provence Méditerranée : Alexandre Bernia, Maxime Delph, Aneaelle Dumontier, Aurelie Hue, Flora Kuenz, Andreani Laurent, Mathilde Mir, Camille Pauthier, Michaela Reali, Camille Seyde, Marine Teissier, Thomas Van Tomme, Andrea Vigoroso, au studio matali crasset productions : Charlotte Poupon, Marco Salgado, Francis Fichot, Emmanuel Vaillant, l'école primaire Pierre de Ronsard, les Services environnement et cadre de vie et gestion patrimoine immobilier de la Mairie de La Valette-du-Var.

Espace d'art le moulin

Espace d'art Le Moulin

Avenue Aristide Briand - 83160 La Valette-du-Var - Tél. : 04 94 23 36 49 - lemoulin@lavalette83.fr

Parking gratuit "Général de Gaulle" à proximité

Exposition ouverte au public du mardi au vendredi de 15 h à 18 h et le samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h - Entrée libre

Jardin remarquable de Baudouvin

Rue des Gobelins - 83160 La Valette-du-Var

Du mardi au dimanche de 11 h à 20 h et de 11 h à 18 h à compter du 1^{er} septembre 2010

