

**GALERIE
ALLEN**

59 rue de Dunkerque
75009 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com
galerieallen.com

NATSUKO UCHINO

NATSUKO UCHINO is an interdisciplinary artist and Professor of Art at the Ecole Supérieure d'Art et de Design, Le Mans, living between Paris and South of France.

Born in Japan in 1983, she graduated from Cooper Union in New York in 2007 and from the CCA Kitakyushu research programme in Japan in 2012. Uchino's practice, defined by experiences in agriculture and crafts, relates art to ecology, food and conviviality through the use of ceramics. Her work takes the form of installations, films and performances combining the multiple materialities of sculpture, functional objects and living matter.

She has held solo exhibitions at Galerie Allen, Paris, France; Tonus, Paris, France; Last Resort Gallery, Copenhagen, Denmark; V8 Plattform für Neue Kunst, Karlsruhe, Germany. Uchino has had several two-person exhibitions with Matthew Lutz-Kinoy including Projektraum 45cbm, Staatlichen Kunsthalle Baden-Baden, Germany; Elaine- Museum für Gegenwartskunst, Basel, Switzerland; Kunsthal Charlottenborg, Copenhagen, Denmark; as well as with Maroussia Rebecq at Piacé le Radieux Bézard-Corbusier, Piacé, France; and staged performances with Mehdi Brit at Jardin des Plantes, Muséum National d'Histoire Naturelle; Musée de la Chasse et de la Nature, in Paris, Les Laboratoires d'Aubervilliers, in France, and Goethe Institute / Institut Français, Beijing, China.

Uchino has participated in group exhibitions at Fondation Vincent Van Gogh, Arles, France; MECA Frac Aquitaine, Bordeaux, France; la Panacée, Montpellier, France; Taka Iishi Gallery, Hong Kong; Freedman Fitzpatrick Gallery, Paris, France; Marcelle Alix, Paris, France; Green Tea Gallery, Joshoan, Kyoto, Japan; la Friche Belle de Mai, Marseille, France; Sokyō Gallery, Kyoto, Japan; CIAP, Vassivière, France; Garment District Alliance and CCNY, public art project Port Authority NY, USA.

She has been a speaker at seminars on art and its relation to ecology, rurality and development including Ideas City Arles and New York organised by New Museum and Luma foundation; CIAP, Vassivière, France; Van Gogh Foundation, Arles, France; Tsinghua University, Beijing, China.

Her works are held in public collections in France at Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, Frac Nouvelle -Aquitaine, Bordeaux, CNEAI and the Fondation Kadist, Paris and San Francisco.

NATSUKO UCHINO

Born 1983, in Kumamoto, Japan. Lives and works in Belvédet, France.

EDUCATION

- 2013 Research Program, Center for Contemporary Art Kitakyushu, Japan
2007 Bachelor of Fine Arts, Cooper Union, New York

SELECTED EXHIBITIONS

- 2021 *SOL ! La biennale du territoire #1 – Un pas de côté.* MO.CO. Panacée, Montpellier, FR
Les Flammes - L'Âge de la céramique. Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, FR
Expanded Craft. cur by Nicolas Trembley. Croy Nielsen, Vienna, AT
No guidance from the spirit guides, Cibrian Gallery, San Sebastien, ES
- 2020 *La Complicité.* cur. Bice Curiger & Julia Marchand. Fondation Vincent Van Gogh, Arles, FR
Faire communs. Maison des Arts Georges & Claude Pompidou, Cajarc, FR
Scobies. Galerie Allen, Paris, FR
The Penumbral Age. Land art in the face of the climate crisis. cur. Sebastian Cichocki and Jagna Lewandowska, Muzeum Sztuki Nowoczesnej w Warszawie / Museum of Modern Art in Warsaw, PL
- 2019 *Mais il y a ce lieu, qui nous maintient.* cur. Mathieu Kleybe Abonnenc, Mécènes du sud Montpellier-Sète, Montpellier, FR
Mingei Now. cur. Nicolas Trembley, Sokyo gallery, Kyoto, JP
Bronz'age, le Design à l'Âge de Bronze. Musée Archéologique Départemental, Jublains, FR
De l'Île au Monde. Centre Internationale d'Art et du Paysage, Vassivière, FR
TRANS. cur. Anne Dressen. MECA Frac Aquitaine, Bordeaux, FR
Cookbook. cur. Nicolas Bourriaud and Andrea Petrini la Panacée, Montpellier, FR
UB ANDROID. cur: Green Tea Gallery. Freedman and Fitzpatrick Paris, FR
- 2018 *Terre cru / Terre cuite.* Tonus, Paris, FR
Etxe Mouton, Etxe Nami. St Jean de Luz, la Petite Escalère, Saint-Laurent-de-Gosse, FR
Minguei and Friends avec Lebensformen et We do not work alone. Le Cœur, Paris, FR
Biennale de Saint Flour. cur. Christian Garcelon, Site Chaliers, Auvergne, FR
Je t'épaule, tu me respères. Galerie Marcelle Alix, Paris, FR
- 2017 *Clay, Tiles & Redwood.* Last Resort, Copenhagen, DK
Tournedos Café. (with Barthelemy Togo) cur. Jacob Fabricius. Roskilde Festival, Kunsthall Aarhus, Aarhus, DK
Pre-Capital -Formes populaires et rurales dans l'art contemporain. cur. Emmanuelle Luciani, Charlotte Cosson, Nicolas Bourriaud, La Panacée, Montpellier, FR
- 2016 *J'ai rêvé le goût de la brique pilée/ I dreamed the taste of shattered bricks.* cur. Sophie Auger-Grappin et Natsuko Uchino. Centre Céramique Contemporaine la Borne, and Gallery La Box ENSA Bourges, FR
RURAL. (with Peeping Tom and Piacé le Radieux) Salon MAD, CNEAI / Maison Rouge, Paris, FR
Lab Yaourt. (with Maroussia Rebecq) Piacé le Radieux Bezar- Corbusier, FR
J/E. La Galerie du 5ème, espace culturel des Galeries Lafayette, Rond Point Project, Marseille, FR
City Glance TOKYO. Galerie Le Cœur, Paris, FR
- 2015 *That Attitude is Rude.* Green Tea Gallery, Joshoan, Kyoto, JP
Salon MAD with Pork Salad Press. CNEAI / Maison Rouge, Paris, FR
Moving Landscapes. V8 Plattform für Neue Kunst, Karlsruhe, DE
KÅLEN. Last Resort gallery, Copenhagen, DK
ACA- Site Specificity and Art in the Natural Landscape. MAXXX Project Space/ ECAV, Sierre, CH
La Célébration. Galerie Le Cœur, Programme Hors-Pistes Centre Pompidou, Paris, FR
- 2014 *Terre Pierre Verre.* Cité des Arts Montmartre, Paris, FR
Mi-Art avec Freedman and Fitzpatrick. Milan, IT
- 2013 *Chambre des Canaux : The Tolerant Home.* cur. Siebe Tettero, Amsterdam, NLD
Phantom City. Garment District Alliance and CCNY, Public art exhibition at Port Authority NY, USA
Collateral Program Room. CHART, Kunsthall Charlottenborg, Copenhagen, DK
Empreintes et Passage à L'Acte. Astérides - Friche Belle de Mai, Marseille, FR
Keramikos II. Projektraum 45cbm, Staatlichen Kunsthalle Baden-Baden, DE
- 2012 *Titicaca VI.* Rocket Gallery, Tokyo, JP
Foreign Figs For Florence. Villa Romana, Florence, IT

- 2011 *Keramikos II*. Elaine- Museum für Gegenwartskunst, Basel, CH
2nd Land Art Biennial. Ikh Gazriin Chuluu and National Mongolian Modern Art Gallery, Ulaanbaatar, MG
We Ate Whale. CCA Kitakyushu, JP

SELECTED PERFORMANCES

- 2019 *Liquid Modern, What has been cut cannot be mended without a scar*. Goethe Institute avec l'Institut Français et le service culturel de l'ambassade de France, Beijing, CN
2017 *Terrain Vague*. (avec Alexandre Maillard) Silencio Club, Paris, FR
2016 *Feu de Joie*. Cuisine Plein Air et Fermentation/ Open Fire Plein air Cooking, Piacé le Radieux Bezard- Corbusier, Piacé, FR
2015 *Pythie ou le Dithyrambe Névralgique des Dieux*. Silencio Club, Paris, FR
2014 *La Pastorale*. Jardin des Plantes, Muséum National d'Histoire Naturelle, In Process, FIAC Hors-les-Murs, Paris, FR
Dionysos, Les chants miraculeux de Terre et de la Nuit. La Nuit Européenne des Musées, Musée de la Chasse et de la Nature, Paris, FR
2013 *Déambulation Agro-alimentaire*. Musée de la Chasse et de la Nature, Paris, FR
Le Manifeste Européen des Faiblesses. Laboratoires d'Aubervilliers, Aubervilliers, FR
Keramikos Parcours Passstück Light Show. Projektraum 45cbm, Staatlichen Kunsthalle Baden-Baden, DE
La Cerisaie. Astérides - Friche Belle de Mai, Marseille, FR

CONFERENCES / TEACHING / SCREENINGS

- 2019 *Art et Environnement*. Tsinghua University, Beijing, CN
About Fermentation. avec David Zibler de NOMA Copenhague, La Panacée, Montpellier, FR
On Earth and Gardening, Serpentine Cinema, London, UK
2017 *IDEAS CITY NEW YORK*, New Museum, New York, USA
Art en milieu rural, Colloque, Centre International d'Art et du Paysage, Ile de Vassivière, FR
2014 ACA- Site Specificity, colloque, Fondation Château Mercier, Ecole Cantonale d'Art du Valais, Sierre, CH
Les Banquets du Château, portes ouvertes, Centre International d'Art et du Paysage, Ile de Vassivière, FR
La Terre Native, Artiste associée, Les Journées Européennes du Patrimoine, St Quentin-la-Poterie, FR
2013 *La Semeuse*, conférence, Laboratoires d'Aubervilliers, Aubervilliers, FR
2012 *Art et l'Écologie*, conférence, VIIème Globale Conférence, Les Ateliers de la Terre, Evian, FR
2009 *Festival Internacional del Cine Pobre de Humberto Solás*, Gibara, Holguín, Cuba
2005 *Dionysiac documents*, projections, Centre Pompidou, Ecole du Louvre, Ecole National des Beaux Arts, Galerie Léo Scheer, Paris, FR

RESIDENCIES

- 2021 ArtExplora, Paris FR
2021 La Becque, ECAL, Lausanne, CH
2017 Ideas City Arles, New Museum NY, USA and Fondation LUMA Arles, FR
2015 Astérides, Friche Belle de Mai, Marseille, FR
2014 Centre International d'Art et du Paysage, Ile de Vassivière, FR
2013 Cité Internationale des Arts, Paris, FR

COLLECTIONS

Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, France
Frac Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux, France
CNEAI, France
Foundation Kadist, Paris, France

PUBLICATIONS

- 2020 *Keramikos*, with Matthew Lutz-Kinoy, edited by Nicolas Trembley, Walther und Franz König
Wonders in the Heavens and on the Earth, Krakow Photomonth Festival, Foundation for Visual Arts
- 2017 *Wet Lands, Worpswede Künstlerhauser*, Centre International d'Art et du Paysage, Ile de Vassivière, KunstFunds,
Institut Français, Région Nouvelle Aquitaine
- 0216 *La Quinzaine Radieuse 8, Piacé le Radieux, Bézard- Le Corbusier*
"Le Supplément Rural." *Peeping Tom's Digest*, no.5, Paris
- 2015 *Bewegten Landschaften Filmprogramm*, V8 Plattform für Neue Kunst, Karlsruhe
Plattform für Neue Kunst, Karlsruhe
The New Farmer's Almanac, Agrarian Technology, The Greenhorns, New York Press, NY
- 2014 *Interviewer la performance*, Mehdi Brit et Sandrine Meats, Manuella Editions, Paris
Marcon, Diego. *A Script for Dick*, Untitled Association, Rome
- 2012 *LAM 360*, exhibition catalogue, Ulaanbaatar, Mongolia
A Red Herring and the White Elephant, CCA Kitakyushu
- 2011 *A Study on Fermentation and Class*, The Bugle, Gavin Brown Enterprise, NY
- 2009 *Backwash*, independent publication, Buenos Aires, Havana, NY
- 2007 Uchino, Natsuko. *Formas Libres*, El Primero Trazo, Havana, NY
- 2006 Menschel, Benjamin. *Fellow*, catalogue



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Clay, Tiles & Redwood*, 2017
Last Resort, Copenhagen, Denmark

Photo: Anders Sune Berg



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Clay, Tiles & Redwood*, 2017
Last Resort, Copenhagen, Denmark

Photo: Anders Sune Berg



NATSUKO UCHINO with MATTHEW LUTZ-KINOY

KERAMIKOS, 2012 - 2013
Traveling dinner event and ceramics collection
Foregin Figs for Florence, Italy
Food by Yorgos Sapountzis
Curated by Dingum at Villa Romona, Florence



NATSUKO UCHINO with MATTHEW LUTZ-KINOY

KERAMIKOS, 2012 - 2013
Traveling dinner event and ceramics collection

Restaurant at Elaine
Museum für Gegenwarts Kunst, Basel June 10, 2012

Foregin Figs for Florence, Italy
Dingum at Villa Romona, Florence September 8 - 9, 2012

Kunsthalle Baden-Baden March 3 - April 7, 2013
Kunsthäl Charlottenborg
August 29 - September 1, 2013

The Tolerant Home
Siebe Tettero, Amsterdam October 31 - November 17, 2013

MiArt with Freedman Fitzpatrick, 27-30 March 2014



NATSUKO UCHINO with MATTHEW LUTZ-KINOY

KERAMIKOS, 2012 - 2013
Traveling dinner event and ceramics collection



NATSUKO UCHINO with MATTHEW LUTZ-KINOY

KERAMIKOS (detail), 2012 - 2013
Traveling dinner event and ceramics collection



NATSUKO UCHINO

KERAMIKOS, 2012 - 2013
Traveling dinner event and ceramics collection
Foregin Figs for Florence, Italy
Curated by Dingum at Villa Romona, Florence



NATSUKO UCHINO with MATTHEW LUTZ-KINOY

KERAMIKOS, 2012 - 2013
Traveling dinner event and ceramics collection

Performance at Kunsthalle Baden-Baden, Germany



NATSUKO UCHINO

Feu de Joie, 2016

Cuisine Plein Air et Fermentation/ Open Fire Plein air Cooking
Piacé le Radieux Bezar- Corbusier, Piacé, France



NATSUKO UCHINO

Feu de Joie, 2016

Cuisine Plein Air et Fermentation/ Open Fire Plein air Cooking
Piacé le Radieux Bezar- Corbusier, Piacé, France



NATSUKO UCHINO

Feu de Joie, 2016

Cuisine Plein Air et Fermentation/ Open Fire Plein air Cooking
Piacé le Radieux Bezard- Corbusier, Piacé, France



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *J'ai rêvé le goût de la brique pilée / I dreamed the taste of shattered bricks*, 2016
Centre Céramique Contemporaine la Borne, and Gallery La Box ENSA Bourges, France

Group show, co-curated by Sophie Auger-Grappin & Natsuko Uchino
Scenography by Natsuko Uchino



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *J'ai rêvé le goût de la brique pilée / I dreamed the taste of shattered bricks*, 2016
Centre Céramique Contemporaine la Borne, and Gallery La Box ENSA Bourges, France

Group show, co-curated by Sophie Auger-Grappin & Natsuko Uchino.
Scenography by Natsuko Uchino



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *La Complicité*, 2020
Fondation Vincent Van Gogh, Arles, France

Curated by Bice Curiger & Julia Marchand
Photo: François Deladerrière



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, La Complicité, 2020
Fondation Vincent Van Gogh, Arles, France

Curated by Bice Curiger & Julia Marchand
Photo: François Deladerrière



NATSUKO UCHINO

Detail

Exhibition view, *Terre cru / Terre cuite*, 2018
Tonus, Paris, France

Photo: Jade Fourès-Varnier

Collection du Musée d'Art Moderne de Paris



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, La Complicité, 2020
Fondation Vincent Van Gogh, Arles, France

Curated by Bice Curiger & Julia Marchand
Photo: François Deladerrière



NATSUKO UCHINO

Untitled (Tokuchi), 2019

Adobe

62 x 52 x 3 cm each

Exhibition view, *Terre cru / Terre cuite*. 2018,

Tonus, Paris, France

Photo: Jade Fourès-Varnier



NATSUKO UCHINO

Untitled (Tokuchi), 2020

Adobe

62 x 52 x 3 cm

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris



NATSUKO UCHINO

Untitled (Tokuchi), 2020

Adobe

62 x 52 x 3 cm

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris



NATSUKO UCHINO

Scobies set, 2020

Various pitchers, bottles, vats, living bacteria (kombucha, water kefir)

Dimensions variable

Photo: Aurelien Mole

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris



NATSUKO UCHINO

Untitled (Mushroom bloc), 2020

Mycelium, feuille, carton, brique, platre, bois

64 x 67 x 100,5 cm

Photo: Aurelien Mole

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris



NATSUKO UCHINO

Untitled (Scobies Fridge), 2020
Non-electric refrigerator, fayence, décor terre
54,5 x 47 x 58,5 cm
Photo: Aurelien Mole
Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris



Squid Money, 2020 is a series of 13 non-calibrated double-sided tin coins made using a casting technique dating back to Neolithic times. The additive layers are encoded with the growing time of the cuttlebones (squid bones) which were carved by hand and then used as a mould.

Currently, tin is mined across the world, largely in China and Bangladesh and significantly in Postosi, Bolivia where silver has been depleted for making coins and other ornate riches for the Spanish Empire during the XVI century. Tin has a low melting-point and is here easily up-cycled from vessels such as measuring cups and kitchen utensils found at yard sales.

Money is a surrogate for value and it serves as a unit to measure exchange within a community that accepts transactions by sharing it. The introduction of money does not always mean that everything in the world is commensurate, nor does currency need to be based in accumulation, competition nor capitalism. A bank is thus formed when a community creates it. Economy is the dynamics of relations in a community that shares resources, manufacturing, services and bonds. The blatant inequality pervasive in our present economy is a reflection of the history of domination, violence and usurpation. But the essence of exchange and the mesh of social fabric show many other intricate structures. Alternative and complementary currencies manifest that diversity may or may not be pegged to central monies.

The squid currency is sold as an artwork traded at a price contingent to its production context. Its circulation value is indeterminate and should be prescribed by its usage.

NATUKO UCHINO

Squid Money (production view), 2020
Tin cast in cuttlebone
Approximately 8 x 4 x 1 cm each
Suite of uniques x 13
Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris



NATSUKO UCHINO

Squid Money, 2020

Tin cast in cuttlebone

Approximately 8 x 4 x 1 cm each

Suite of uniques x 13

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris

Collection Kadist Paris / San Francisco



NATSUKO UCHINO with AARON KING

Variations on a Pile of Wood, 2010
Dimensions and formations variable
Old Field Farm, Catskills, New York, USA



NATSUKO UCHINO

Biennale de Saint Flour, 2018
Site Chaliers, Auvergne, France
Curated by Christian Garcelon



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Faire communs*, 2020
Maison des Arts Georges et Claude Pompidou, Cajarc, France

Photo: Yohann Gozard



NATSUKO UCHINO

Manesh sheep wool felt
Made in Pays Basque with Etxe Nami, Illetgia and Multure Beltz



NATSUKO UCHINO

Exte mouton, 2017
Laine, teinture indigo



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Terre cru / Terre cuite*, 2018
Tonus, Paris, France

Photo: Jade Fourès-Varnier — Tonus



NATSUKO UCHINO

Ostrakon, 2019
Copper oxyde decor, glazed earthenware
50 x 50 x 28 cm

Exhibition view, *Mais il y a ce lieu, qui nous maintient*, 2019
Mécènes du sud Montpellier-Sète, Montpellier, France
Curated by Mathieu Kleybe Abonnenc



NATSUKO UCHINO

Untitled, 2019

Ceramic bowl, earthenware, copper oxyde motif, plaster

Exhibition view, *Mais il y a ce lieu, qui nous maintient*, 2019

Mécènes du sud Montpellier-Sète, Montpellier, France

Curated by Mathieu Kleybe Abonnenc



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Mais il y a ce lieu, qui nous maintient*, 2019
Mécènes du sud Montpellier-Sète, Montpellier, France
Curated by Mathieu Kleyebe Abonnenc



NATSUKO UCHINO

Untitled, 2020
Sumi ink on newsprint
70 x 60 each
Courtesy the artist



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Mingei Now*, 2019
Sokyo Gallery, Kyoto, Japan

Curated by Nicolas Trembley



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Mingei Now*, 2019
Sokyo Gallery, Kyoto, Japan

Curated by Nicolas Trembley



NATSUKO UCHINO

Bench, 2018

Stoneware, textile, plant, bricks from Peterson Tegl

Text by Simonon

Dimensions variable

Photo: Anders Sune Berg

Courtesy the artist and Last Resort, Copenhagen, Denmark



NATSUKO UCHINO

untitled, 2018
Stoneware, plants, bricks from Peterson Tegl
Dimensions variable

Photo: Anders Sune Berg
Courtesy the artist and Last Resort, Copenhagen, Denmark

**GALERIE
ALLEN**

59 rue de Dunkerque
75009 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com
galerieallen.com

PRESS

Mouvement, *Natsuko Uchino, Micro-utopies mode d'emploi*
by Julie Ackermann
September 2020



Natsuko Uchino

Micro-utopies mode d'emploi

91

Le goût de la terre cuite lui est venu dans une ferme des Catskill, au nord de New York, alors qu'elle produisait des contenants pour les pâtés de ses amis artistes. Aujourd'hui, ses céramiques hébergent des cultures bactériales de kéfir et d'olives dans les galeries d'art contemporain. Rencontre autour d'une belle tambouille à Saint-Quentin-La-Poterie.

Texte : Julie Ackermann, à Saint-Quentin-la-Poterie
Photographie : Louis Canadas, pour Mouvement

La voiture fonce à travers la garrigue gardoise, franchit un portail en fer forgé et s'arrête devant des petites figurines en terre cuite inspirées des positions du Kamasutra. Une statuette de Ganesh se laisse dévorer par la mousse. Les sculptures longilignes qui parsèment le terrain sont l'œuvre de Michel Wohlfahrt, 71 ans. Natsuko Uchino vient juste de se réveiller. Entre un banc en céramique et des roseaux, elle arrose des plaques de torchis et, comme d'habitude, parle très fort : « *Je teste leur résistance à l'humidité. Aujourd'hui, l'argile est en excédent, alors que le sable est en pénurie. La construction en terre crue est écologique et montre des qualités en hydrométrie et isolation. C'est l'avenir.* » Natsuko, née en 1985, est céramiste. Elle et son ancien soixante-huitard de compagnon occupent un vaste hangar, aménagé en loft cosu, qui a des allures de musée d'art brut. Des pots en tout genre cohabitent avec des tapis afghans, des tableaux anonymes, des fauteuils en skaï, une roue de fête foraine en bois et des lampes-coquillages ultrakitsches en céramique de Vallauris. Sur le frigo, un magnet résume la philosophie du lieu : « À bas le bon goût ». Le vaste jardin, où circule librement une dizaine de canards, ouvre sur les chemins de Saint-Quentin-la-Poterie. C'est un village d'artisans : une trentaine de potiers et l'un des derniers maître pipier de France gravitent autour d'un petit musée dédié à la poterie méditerranéenne. Pour Natsuko, malaxer la terre est une façon de renouer avec l'expérience concrète des premiers humains, à la fois artistes et artisans, qui valorisaient le geste avant l'intellect. « *L'architecture brutaliste moderne, dans sa radicalité lapidaire, c'est très beau. Mais la construction de béton n'est plus en phase avec notre réalité, nos ressources, nos modes d'habiter.* »

Avant de discuter, l'artiste céramiste veut aller faire un tour aux puces. Elle y achète des paniers en fibres naturelles, un vieil instrument de mesure en bois et un énième coquillage Vallauris. Récemment, elle s'est convertie au sézu, la monnaie locale de Saint-Quentin. D'ici lundi, elle doit rédiger une notice pour l'une de ses œuvres, une monnaie dont les pièces sont faites en os de seiches recouverts d'étain. « *L'argent local permet de retirer de la masse monétaire du circuit international, au lieu d'alimenter les grandes banques. L'introduction de l'argent ne se base pas forcément sur l'accumulation, la compétition ou le capitalisme. Une banque se forme lorsqu'une communauté la crée. Les monnaies alternatives et complémentaires manifestent cette diversité de communautés d'échange et de maillage du tissu social.* » Pour Natsuko, l'art ne doit pas être dissocié de la vie. Ses projets sont « *des micro-utopies, des lieux-manifestes* » qui visent à « *discerner les possibles au-delà des contraintes internalisées* ». À l'image de l'aménagement paysager commandé par le village de Dirac, pour lequel l'artiste a prévu de réaliser du mobilier de jardin en torchis, en pisé et en pierre locale afin de rassembler les différentes générations qui s'y promènent. La monnaie, comme le torchis et la céramique, permet d'expérimenter des réalités alternatives, de nouer des relations en marge des systèmes établis.

De la ferme à la galerie

Natsuko a grandi entre New York, Paris et Tokyo, avant de se retrouver « *propulsée à la campagne à 25 ans, dans les Catskill, au nord de New York, à gérer 80 hectares de champs et de forêts* ». Son intérêt pour l'art ancestral de la terre cuite découle naturellement de l'envie de « *faire des contenants pour les pâtés* » qu'elle produisait. En 2008, elle fonde avec Anne Kennedy et l'artiste-fermier Peter Nadin un projet de permaculture et d'agriculture contributive, intitulé Art & Agriculture. « *Il s'agissait d'expérimenter un mode de vie. Le projet était de nature poétique.* » Leur ambition est d'explorer l'analogie entre les modes de production artistique et agricole. Les artistes s'identifient à des agriculteurs. La ferme, autosuffisante, produit œufs, miel, champignons, sirop d'érable, baies, légumes, ainsi que des œuvres d'art et de l'artisanat. Le territoire y est envisagé « *comme un écosystème complexe, où les contributions de la forêt, de la ferme, des animaux et des humains participent à l'équilibre écologique du tout. Totalement à rebours d'une approche purement productiviste et intégrée au marché* ». Natsuko y reste cinq ans. Sa pratique artistique demeure depuis indissociable d'un mode de vie écologique, et cela même lorsqu'elle investit une galerie d'art.

Lorsque nous la rencontrons, elle vient justement de clôturer une exposition à Paris. Au milieu du tumulte pollué de Barbès, elle a transformé la galerie Allen en espace pastoral à l'allure d'écomusée : olives noires, kéfir, vin et kombucha fermentent dans une colonie de céramiques dépareillées. Des champignons poussent sur des tas de paille humides. « *La recherche actuelle sur les matériaux biosourcés est formidable. Ça paraît évident à dire, mais je ne vais pas travailler avec de la fibre de verre ou de la résine. Il y a une ligne esthétique entre mon art et la façon dont je vis. Cela ne m'a pas empêchée de récupérer un vieux four avec des parois en plaques de fibre. On vit dans notre temps, c'est une négociation constante.* » Les galeristes parisiens, reconvertis en brasseurs, fournissent aux visiteurs le fruit de leurs cultures symbiotiques de bactéries et de levures. « *Je voulais célébrer les cultures actives et vivantes, opposées aux environnements dits stériles, poursuit-elle. C'est un point central dans mon travail : questionner les normes de la propreté et de la saleté dans nos sociétés. Les bactéries sont considérées comme "sales", alors même que nos corps en sont composés, et qu'elles participent à conserver les aliments* ». En quittant l'exposition, il est possible de faire du troc de confitures et de récupérer des souches de kombucha et de kéfir afin d'en cultiver chez soi. Si son travail a une dimension pédagogique ? Natsuko s'en défend, « *mais il y a certainement une notion d'expérience, de participation et d'engagement.* »



Des pots cohabitent avec des tapis afghans, des tableaux anonymes, une roue de fête foraine et des lampes-coquillages ultra-kitsches. Sur le frigo, un magnet résume la philosophie du lieu : « À bas le bon goût ».

Céramique contre plastique

Dans la lignée des propositions d'art communautaire des années 1970, la pratique de Natsuko a en effet pour particularité de réfuter l'autonomie de l'art au profit de son intégration dans la praxis de la vie, quitte à flirter avec l'animation culturelle. En 2018, avec l'artiste Maroussia Rebecq, elle se rend à Piacé le Radieux, petit village de la Sarthe où Le Corbusier et Norbert Bézard avaient imaginé leur fameuse « Ferme Radieuse », un projet de village coopératif. Natsuko imagine un week-end festif autour de la fermentation, célébrant la culture paysanne. Des fours sont construits à partir de bidons, des épaules de cochon cuites dans des plaques de terre sculptées pour ressembler à des visages humains, des tortues et des hérissons. En clôture, un feu de la Saint-Jean est allumé et un banquet est servi dans les céramiques colorées de Natsuko.

ARTS VISUELS

Ces dernières sont traversées par l'esprit Mingei, un mouvement populaire de céramique japonaise qui refuse le luxe et la sophistication stylistique au profit d'une esthétique modeste et brute. Une esthétique que l'on retrouve dans la lourde tasse noire de jais que Natsuko enveloppe de ses deux mains pour boire son infusion de rooibos. En ce moment, avec ses étudiants de l'École Supérieure d'Art et de Design du Mans, elle « *façonne des céramiques pour remplacer les gobelets en plastique de l'école* ». Les contenants sont politiques, et l'alimentation est une prolongation du geste artistique. Il ne

s'agit pas de consommer n'importe quoi : ici, on se nourrit de produits bios dont on connaît la provenance, ainsi que les réseaux engagés qui ont permis de les acheminer. Ce soir, ce sera donc une poêlée de légumes de saison avec, en dessert, du fromage blanc et du miel du marché. La cohérence entre le mode de vie de Natsuko et les valeurs véhiculées par ses œuvres est centrale, et, autour de sa table, les conversations invitent à approcher le terroir comme un terrain expérimental plutôt que comme un sanctuaire à valoriser dans une logique conservatrice et identitaire. « *Je crois que le message le plus essentiel de ma vie, c'est la vitalité de ce qui est ingéré*, conclut Natsuko en débarrassant. *Si les personnes qui viennent nous voir peuvent en faire l'expérience, ils auront retenu l'essentiel.* »

Julie Ackermann

> *Faire communs*, exposition collective jusqu'au 30 août par la Maison des arts Georges et Claude Pompidou dans le cadre du parcours d'art contemporain en vallée du Lot
> *La Complicité*, exposition collective jusqu'au 13 septembre à la Fondation Vincent van Gogh, Arles



Matière vivante

L'artiste Natsuko Uchino s'expose Galerie Allen, à Paris.

f J'AIME t TWEETER p PIN IT



Acronyme anglophone désignant les cultures symbiotique de bactéries et de levures, utilisées notamment dans l'élaboration de boissons traditionnelles comme le Kéfir et le Kombucha, **SCOBIES** est aussi le nom de l'expo dédiée au travail de l'artiste **Natsuko Uchino**, actuellement à la **Galerie Allen**, à Paris.

Forte d'une sensibilité fortement ancrée dans la nature et l'écologie, liée plus particulièrement à une expérience de cinq ans au sein d'un projet d'agriculture alternatif dans les monts Catskill, Natsuko Uchino a gardé dans son travail l'idée que les processus de transformation de la matière sont semblables dans les domaines de l'agriculture, de la poterie et de l'art. Les pièces présentées, toutes constituées de matière naturelle au sens le plus propre du terme, se définissent dans un style brut et organique, célébrant un retour à la terre et aux organismes actifs. Une véritable exploration des matériaux vivants à travers leur croissance et leurs procédés de fermentation, qui questionne la notion de temps, de résilience et de conservation dans les contextes de l'art et de l'alimentaire. L'exposition présente alors du Kéfir et du Kombucha, du mycélium, des récipients, poteries et bocaux de vin et fait le parallèle entre la culture de levures sauvages et la formulation d'une proposition d'économie générative.

Dans sa pratique décloisonnée, l'artiste cherche des connexions et développe de nouvelles relations entre les oppositions récurrentes que l'on a coutume de faire entre savoir et savoir-faire, geste et intellect, sensible et cognitif, matériel et conceptuel. Ici l'artisanat et l'art se croisent dans un seul geste, comme le vecteur d'un message et d'une attention particulière au monde et son évolution.

Photos : Aurélien Mole

Scobies, Natsuko Uchino – Galerie Allen, 59 rue de Dunkerque, Paris 9.

Du 23 janvier au 14 mars 2020

Retrouvez plus d'informations sur www.galerieallen.com



Nicolas Trembley

Director of the Syz Collection, Switzerland

Natsuko Uchino
"Scobies"
Through March 14, 2020
Galerie Allen
59 rue de Dunkerque
75009 Paris

Natsuko Uchino explores new generative forms of economy through bacteria and yeast cultures, food, and traditional materials such as clay.



Natsuko Uchino, *Squid Money*, 2020. Stain. $3 \times 1 \frac{1}{2} \times \frac{3}{8}$ in. Courtesy of the artist and Galerie Allen, Paris.

Pourquoi la céramique est-elle à la mode ? Réponse avec l'artiste Natsuko Uchino

ART & DESIGN 21 NOVEMBRE 2018



À travers son art de la céramique, Natsuko Uchino, sensible à la nature et à l'écologie, célèbre le retour à la terre. Attirant notre regard sur ce matériau fondamental à la vie, elle interroge notre rapport à la planète.

Propos recueillis par [Nicolas Trembley](#).



Il y a une dizaine d'années, l'artiste Natsuko Uchino, élevée à Paris dans une famille japonaise, répond à l'invitation de l'artiste Peter Nadin et de sa femme Anne Kennedy, une des fondatrices de la puissante agence Art + Commerce, et se lance dans un projet de ferme dans les monts Catskill. Cette entreprise pluridisciplinaire qui visait à réinventer ou à retourner à l'expérience pastorale marquera fortement l'artiste. Elle a pu y expérimenter et croiser des notions comme l'artisanat, l'écologie, l'art et l'agriculture. Mais c'est surtout la céramique que Natsuko Uchino développe et expose aujourd'hui, sans jamais négliger le contexte de production et d'exposition. Ces céramiques ne sont pas de simples objets, mais plutôt des réceptacles qui racontent l'histoire du médium, prennent en compte, par exemple, l'économie ou la politique de l'artisanat ou certaines techniques et leur développement, comme le torchis (pour l'architecture) ou la fermentation (pour la cuisine). Ces objets, assiettes ou bols, marqués par un style brut et magnifique, ne se limitent pas à de la décoration, mais véhiculent un discours sur le retour à la terre. L'artiste vit aujourd'hui à Saint-Quentin-la-Poterie et enseigne aux beaux-arts du Mans. Nous l'avons rencontrée alors qu'elle montait un projet au Cœur, à Paris, un espace géré par la styliste Maroussia Rebecq, avec *We Do Not Work Alone*, une maison d'édition d'objets d'artistes, les collaborations transversales

Numéro

Numéro, *Pourquoi la céramique est-elle à la mode?*
by Nicolas Trembley
November 2018



Vue de l'exposition personnelle "Clay, Tiles & Red Wood" de Natsuko Uchino, à la galerie Last Resort, Copenhague (2018).

Numéro : Quel a été votre parcours et par quoi a-t-il été influencé ?

Natsuko Uchino : J'ai fait des études d'art à la Cooper Union de New York avant de partir en résidence d'une année au CCA Kitakyushu, ce qui m'a permis de retourner au Japon où j'ai travaillé avec un céramiste traditionnel, Masafumi Oonishi, dans le village rural artisanal de Tanba Sasayama. Il est souvent difficile de discerner comment une chose en a entraîné une autre. Mais, par exemple, je peux clairement identifier que mon intérêt pour la céramique, le *mingei* [artisanat populaire] ou les matériaux naturels découle de mon expérience pastorale dans les montagnes Catskill, et de ma redécouverte du Japon. Jusqu'à l'âge de 25 ans, j'ai grandi dans des métropoles, et un jour je suis partie vivre à la campagne pour monter un projet agricole. Certainement en réaction à mes années urbaines, mais aussi après avoir vécu le tournage d'un film dans le désert du Sud-Ouest américain et une expérience de jardin partagé à New York...

Comment avez-vous découvert que vous vouliez être artiste ?

Les petits livres de Sophie Calle, comme son *Carnet* édité chez Actes Sud, m'ont appris qu'un geste peut faire œuvre... C'est cela qui a déclenché ma vocation.

Quels sont les artistes et les personnalités qui vous intéressent ?

J'aime les peintres nordiques comme Per Kirkeby, Emil Nolde ou aujourd'hui Magni Moss, et je m'intéresse beaucoup à Thomas Hirschhorn, Theaster Gates, Yvonne Rainer, Robert Morris, Peter Voulkos, Angélica Liddell, Ana Mendieta, entre autres. Actuellement je lis *Faire* de l'anthropologue Tim Ingold, et des ouvrages comme *Extrastatecraft* de Keller Easterling ou *La Ville agricole* de Rémi Janin sont des références. Cela m'encourage de voir qu'une figure comme Rem Koolhaas vient étoffer la réflexion critique sur les campagnes, de même que les recherches de CRATERre ENSAG (un collectif créé en 1979 à l'initiative d'étudiants de l'École d'architecture de Grenoble) qui portent sur la terre crue : le matériau de construction le plus répandu à travers le monde aujourd'hui.

On connaît votre attrait pour la céramique. Comment est-il né ?

C'est le retour à la terre ! J'ai été attirée par le matériau, dans tous ses états : l'écologie des sols avec l'agriculture alternative, et l'argile, pour son potentiel de transformation et de présentation. Après les beaux-arts, j'ai pris des cours au Greenwich House

Quels sont les artistes et les personnalités qui vous intéressent ?

J'aime les peintres nordiques comme Per Kirkeby, Emil Nolde ou aujourd'hui Magni Moss, et je m'intéresse beaucoup à Thomas Hirschhorn, Theaster Gates, Yvonne Rainer, Robert Morris, Peter Voulkos, Angélica Liddell, Ana Mendieta, entre autres. Actuellement je lis *Faire* de l'anthropologue Tim Ingold, et des ouvrages comme *Extrastatecraft* de Keller Easterling ou *La Ville agricole* de Rémi Janin sont des références. Cela m'encourage de voir qu'une figure comme Rem Koolhaas vient étoffer la réflexion critique sur les campagnes, de même que les recherches de CRATERre ENSAG (un collectif créé en 1979 à l'initiative d'étudiants de l'École d'architecture de Grenoble) qui portent sur la terre crue : le matériau de construction le plus répandu à travers le monde aujourd'hui.

On connaît votre attrait pour la céramique. Comment est-il né ?

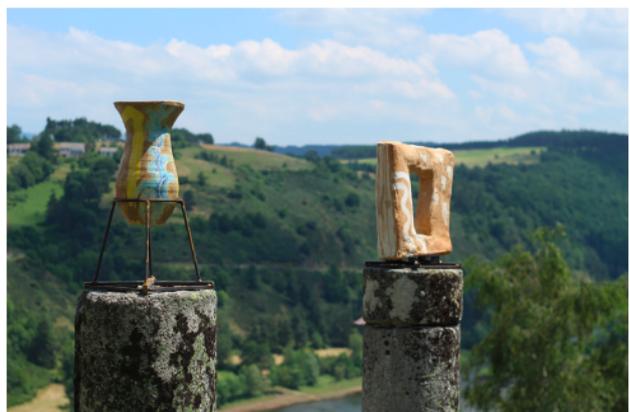
C'est le retour à la terre ! J'ai été attirée par le matériau, dans tous ses états : l'écologie des sols avec l'agriculture alternative, et l'argile, pour son potentiel de transformation et de présentation. Après les beaux-arts, j'ai pris des cours au Greenwich House Pottery, un club amateur. Je désirais produire des contenants pour mon projet d'agriculture alternative. Plus récemment, la céramique a joué un rôle charnière entre agriculture, paysage, environnement et convivialité.

Vous considérez-vous comme une sculptrice ?

Oui, car le rapport aux matériaux est déterminant dans la conception et la réalisation d'un travail. La capacité de toucher, de façonner et de transformer le matériau sont les gestes essentiels de la création... en sculpture comme en cuisine ! Je suis professeure de sculpture, j'essaie d'enseigner un maximum de techniques. J'aime les outils, les échanges avec les artisans et les maîtres ouvriers tout comme avec les agriculteurs.

Vous appartenez à la génération Internet. En quoi cela vous influence-t-il ?

Internet affecte tout le monde contemporain. Et surtout les personnes qui, par manque d'équipement, n'y ont pas accès. Oui, c'est une réalité, les notions de rhizomes et de contenu fluide éternellement réorganisable changent forcément ma manière de structurer ma pensée.



Vous êtes aussi commissaire d'exposition...

Je n'ai organisé qu'une exposition en tant que curatrice : *J'ai rêvé le goût de la brique pilée* avec Sophie Auger, au Centre Céramique contemporaine La Borne et aux beaux-arts de Bourges. Mais effectivement, la scénographie joue un rôle majeur dans la conception et la présentation de mon travail, elle rejoint mes recherches sur la sculpture et l'installation. La question du *display* d'objets divers, à la fois anciens, vernaculaires, entre artistes contemporains et artisans est essentielle dans ma pratique.

Vous sentez-vous proche d'un mouvement artistique en particulier ?

J'ai la chance inouïe d'être entourée d'artistes, de penseurs, d'amis actifs dans leurs champs respectifs, qui m'accompagnent toujours dans mes projets. Il y a aussi un groupe informel de recherche qui, au fil des colloques et des rencontres sur l'art en milieu rural, se cristallise entre Benoît Antille, chercheur en Suisse, le CIAP de Vassivière, Adam Sutherland de Grizedale Art, Nicolas Hérisson de Piacé Le Radieux et le projet de *La Ferme radieuse et le centre coopératif* de Le Corbusier et Norbert Bézard. Je me sens proche d'IdeasCity Arles, un groupe très diversifié et très rigoureux quant à la critique post-coloniale, formé autour de Vere van Gool du New Museum.

Quel est votre prochain projet ?

Je viens de terminer une exposition à Tonus, un espace alternatif parisien géré par un couple d'artistes. Le mois prochain, j'emmènerai mes étudiants des beaux-arts du Mans au centre d'art Vent des Forêts pour une suite d'ateliers in situ. Au printemps, nous produirons des pièces dans une briqueterie (Rairies Montrieux) et

céramique est à la mode depuis un certain temps, et cela perdure. La céramique fait partie de nos vies et de nos civilisations depuis si longtemps qu'il est difficile de ne pas l'apprécier. Le feu, l'alchimie, la transformation de la terre en pierre, les émaux, tout cela est passionnant. Pourquoi la céramique est-elle à la mode ? J'aimerais répondre que c'est parce que les gens se lassent du plastique, mais même s'ils s'en lassent, on continue toujours d'en produire !

Camille Azaïs
Investigation
International

Natsuko Uchino

L'art délicat de la fermentation

Après des décennies de déclin, la pratique domestique de la fermentation connaît depuis quelques années l'amorce d'un retour en grâce. Des grands chefs inscrivent à leur carte des aliments lacto-fermentés ; on a vu revenir dans les magasins d'alimentation biologique des produits issus de la fermentation. Le premier confinement de cette année 2020 a représenté une occasion inédite de redécouvrir collectivement et à grande échelle l'importance des micro-organismes pour – ou contre – notre santé. Au même moment, l'auteure découvrait l'exposition *Scobies* de l'artiste franco-japonaise Natsuko Uchino où proliféraient justement des colonies bactériennes domestiquées, instruments d'une réflexion écologique, sociale et politique.



Natsuko Uchino, *Scobies*, vue d'exposition, Galerie Allen 2020 © Aurélien Mole

Ce n'est qu'à l'issue du premier confinement que je me suis aperçue d'une chose surprenante, à savoir que j'avais fait partie, à mon insu, d'un mouvement collectif massif et, semble-t-il, international. Pendant le confinement, tout le monde s'est mis à faire du pain. Pour ma part, grande fan de la chaîne Youtube de Barnabé Chaillot, j'avais tout d'abord cru suivre un de ses précieux conseils, peut-être le plus à la portée de mes mains, en mélangeant simplement dans un bocal de la farine et de l'eau et en laissant le tout fermenter pendant quelques jours : j'avais créé mon propre levain. Mais non, le monde entier redécouvrait avec moi le pain maison, au même moment. Ceux qui étaient en ville ou qui passaient peut-être plus de temps sur les réseaux sociaux s'en sont facilement rendu compte avec les ruptures de stocks de farine et les nouveaux hashtags en vogue comme #breadmaking ou #painaulevain. Sur Google Trends, la courbe des recherches du mot « bread » ressemble à celle des contaminations au coronavirus : une augmentation brutale à partir de début mars, un pic autour de mi-avril. Un internaute commente, sous la photo d'une miche tout juste sortie du four : « On a tous cru qu'on allait lire des tonnes de livres alors qu'en réalité, on a tous fait du pain. ».

Pourquoi autant de gens se sont-ils mis au pain maison ? Il y a une foule d'explications, des rationnelles - pas envie de sortir tous les jours, du temps à soi, besoin de trouver des activités ludo-éducatives pour les plus petits - aux émotionnelles - le pain, c'est de l'amour - en passant par des considérations très larges sur l'histoire des civilisations. Mais faut-il considérer comme une coïncidence le fait que, au moment même où l'humanité entière se sent menacée par un micro-organisme malveillant, elle se réapproprie ces techniques qui consistent, justement, à capturer des micro-organismes et à les mettre au travail ? Alors que la vie microbienne nous menace, notre réaction est de la domestiquer, et d'en prendre soin ! La peur abrite-t-elle en elle-même le désir de connaissance ? Notre curiosité est-elle stimulée par le sentiment de la menace vitale ?

Fermentation

Juste avant cette période particulière s'ouvrait à la galerie Allen (Paris) l'exposition « *Scobies* » de l'artiste franco-japonaise Natsuko Uchino. Dans un ensemble de jarres, de pots et de bouteilles en céramique reposaient - habitaient - d'étranges formes de vie : du kombucha, du kéfir. Plus loin, sur un substrat de matières organiques croissait du mycélium. Ces masses gluantes, mousseuses ou filamenteuses, baignant doucement dans un liquide nutritif, bénéficient aujourd'hui d'un regain d'intérêt, notamment pour leurs bienfaits sur le microbiote intestinal. On les appelle des « cultures symbiotiques de levures et de bactéries » (« symbiotic culture of bacteria and yeast » ou SCOBY). Dans l'exposition, elles devenaient les partenaires vivantes d'une quasi-performance : il était en effet possible, sous réserve d'avoir à portée de main un contenant, de repartir avec une partie des grains de kéfir ou de la souche de kombucha pour les adopter chez soi, les nourrir, les faire prospérer et, peut-être, en offrir à son

tour à ses proches. Processus microbiens traditionnels destinés à la réalisation de fromage, de lait caillé ou de boissons fermentées, les *scobies* sont décrits par Natsuko Uchino comme « une forme d'économie générative » : leur principe même est l'abondance. D'un simple fragment de kombucha, il est possible de faire renaître le tout. Il est d'ailleurs recommandé de ne jamais échanger ces ferments contre de l'argent, pour ne pas tenter les arnaques (on pense par exemple que tous les grains de kéfir de lait actuellement en circulation sont issus d'une seule et même souche, extorquée au XIX^e siècle aux habitants des montagnes du Caucase). À l'origine, précise l'artiste, le projet était de transformer la galerie en bar pour boissons fermentées, mais devant l'abondance de la production, il a été décidé de faire évoluer le projet en banque de partage gratuit. Chacun pouvait également apporter une douceur de sa fabrication (confitures, légumes lacto-fermentés) et l'échanger gratuitement sur place avec un autre produit.



Natsuko Uchino, *Scobies*, vue d'exposition, Galerie Allen 2020 © Aurélien Mole

Natsuko Uchino, artiste pluridisciplinaire, pratiquant aussi bien la sculpture, la performance que la permaculture, a fondé en 2008 au nord de New-York une organisation intitulée « Art et Agriculture », destinée à fusionner travail agricole et travail artistique. La céramique s'est d'abord avérée pour elle un moyen de créer des contenants pour les produits de sa ferme : en s'approvisionnant en argile local, elle créait des pots faits de la même terre que celle qui avait fait pousser ses légumes. Aujourd'hui, la céramique joue dans sa pratique le rôle d'un pivot : autour de ces objets se nouent des enjeux multiples, à la fois concrets et conceptuels, comme la convivialité, l'écologie, l'artisanat, le travail manuel, mais aussi des enjeux liés à notre alimentation, aux matières premières et à leur approvisionnement. En 2012, elle crée avec

l'artiste américain Matthew Lutz-Kinoy une collection de plus de 400 pièces en céramique utilisées lors de repas collectifs et collaboratifs. Assiettes, verres et plats en terre cuite sont utilisés par le public lors de ces banquets conçus en collaboration avec des producteurs voisins des institutions artistiques où le projet est présenté. Plus qu'un simple objet de consommation, la céramique se fait vecteur d'un lien fort entre les êtres. En 2014, en résidence dans le village de Saint-Quentin la Poterie, dans le sud de la France, Natsuko Uchino développe le projet *Terre native*, qui associe des poteries réalisées sur place et une série de films documentaires sur la tradition potière locale, encore bien vivante. Dans l'exposition *Scobies*, la céramique se faisait espace de partage. Partage de ferments, mais aussi de savoir-faire, car les visiteurs pouvaient interroger Lila, « médiatrice, nourrisseuse et partageuse » sur les meilleures manières de prendre soin de leur SCOBY. Partage, également, d'un espace inter-espèces, à la manière d'un petit élevage facile à pratiquer en ville. En juillet 2020, l'artiste participait à l'exposition « Faire communs » dans la vallée du Lo¹ où elle exposait des tissus en laine teintée avec des plantes sauvages endémiques en collaboration avec Sandrine Rozier, « druidesse tinctoriale », tandis que, dans la même exposition, on pouvait découvrir un projet collectif des artistes Marie Preston, Line Gigot et Graziella Semerciyan, avec un paysan boulanger autour du « pain commun » et du levain.

Ni Cru Ni Cuit



Natsuko Uchino aux Maisons Daura, juillet 2020. Faire Communs, Maison des Arts Georges et Claude Pompidou. Photo © Yohann Gozard.

Tout en pétrissant ma pâte à pain - une activité qui, apparemment est bonne pour la santé de

notre cerveau – je repensais au rapprochement que fait Natsuko Uchino entre culture bactérienne et culture artistique : dans les deux cas, il s'agit pour l'artiste d'un processus symbiotique fondé sur le contact et le mélange avec l'autre et l'acceptation de l'impur. « *Nous avons tendance aujourd'hui à vouloir tout stériliser. Dans cette bataille contre les pathogènes alimentée par la peur de la contamination, nous désinfectons tout avec un enthousiasme fervent, sans tenir compte du contexte ni du paysage culturel. Un environnement stérile est peut-être propre, mais est-il résilient ?* »², demande-t-elle dans un entretien. En ces temps où l'on asperge les rues des villes du monde à grands jets d'eau de Javel avec une frénésie théâtrale et pathétique, refusant d'avouer notre impuissance à nous abstraire complètement de la nature, les questions posées par Natsuko Uchino résonnent avec d'autant plus de force. Elles placent les micro-organismes à un endroit stratégique, politique qui font de la fermentation, cette pratique un peu désuète, un levier d'action pour entrevoir, peut-être, le chemin d'une nouvelle liberté : un moyen gratuit, sain et sans aucune consommation d'énergie de préserver de la nourriture de la saison de la récolte à la mauvaise saison, une des stratégies qui ont fait de notre espèce une championne de la survie.

Or, de quoi parlons-nous exactement quand nous parlons de fermentation ? A ce stade, j'ai commencé à feuilleter le livre de Marie-Claire Frédéric, *Ni Cru Ni Cuit. Histoire et civilisation de l'aliment fermenté* (éd. Alma, 2015) - et je ne l'ai plus refermé. La fermentation – ce procédé qui consiste à attendrir, conserver ou donner du goût à toute sorte d'aliment par l'action naturelle de bactéries ou de champignons – traverse l'histoire, des premières pratiques agricoles du Néolithique jusqu'au patrimoine culinaire de la France, du Japon aux terres gelées du Groenland. On la trouve également à l'œuvre dans l'extraordinaire résistance dont firent preuve certains irradiés de l'hôpital Urakami Dai-Ichi lors du bombardement de Nagasaki. On pense en effet que leur régime alimentaire fait de riz brun, de miso, de légumes, de sauces fermentées et d'algues séchées, pourrait être à l'origine de leur résistance aux effets de l'irradiation alors que non loin de là, plus de 3000 patients de l'hôpital universitaire, nourris à l'occidentale, furent beaucoup plus touchés³. On apprend également que la fermentation, que l'on cache aujourd'hui comme quelque chose de honteux, est pourtant nécessaire dans la production du café, du saucisson, du jambon cru ou du chocolat ; qu'en Sibérie, on a coutume de préparer une sauce à base de viande décomposée au soleil et relevée d'herbes et de punaise écrasée ; que dans le Grand Nord, on enferme des macareux, ces oiseaux noir et blanc, entiers avec bec, pattes et plumes, dans une peau de phoque que l'on enfouit sept mois sous terre afin de déguster leur chair crue au cours de l'hiver ; qu'en des temps très anciens déjà, les sociétés humaines avaient acquis une connaissance très fine des processus bactériens et savaient maîtriser les risques d'intoxication liés à ces aliments pas tout à fait pourrissants, mais presque.



Keramikos, exposition de Matthew Lutz-Kinoy et Natsuko Uchino, Staatliche Kunsthalle, Baden-Baden, 2013

Il est très facile de pratiquer la fermentation à la maison. Parfois, il faut « introduire » volontairement les micro-organismes nécessaires (levures, ferments...), mais, dans la plupart des procédés traditionnels, comme par exemple la préparation de la choucroute, on compte sur leur omniprésence dans l'environnement. Laissez simplement du chou tremper dans de la saumure, et ceux-ci s'inviteront spontanément dans le mélange. Les micro-organismes sont en effet partout : ils constituent même jusqu'à deux kilogrammes du poids de notre propre corps. Dans un article du *New York Times* daté du 15 mai 2013, le journaliste Michael Pollan raconte le choc qu'il a éprouvé en prenant conscience d'être un « nous », plutôt qu'un « je », sa masse corporelle abritant quelque 100 milliards de bactéries en plus de sa propre personne.

Après un siècle et demi de pasteurisation, nous recommençons à reconnaître le rôle vital que jouent ces petits êtres vivants pour notre organisme, et notamment dans les mécanismes de digestion. Il est temps de lever le voile sur certaines fausses vérités : saviez-vous, par exemple, que les fromages au lait cru ont de meilleures défenses que les fromages pasteurisés contre la bactérie responsable de la listériose ? Pour ces derniers, on « défriche » puis on ensemence avec une seule souche de bactéries (monoculture). Pour les premiers, on préserve un écosystème complexe qui joue un rôle de barrière pour les pathogènes (biodiversité).

Éradication quasi-totale de toute forme d'agriculture

L'intérêt renouvelé pour les bactéries est une bonne chose⁴ mais pourrait aussi mal tourner. Saurons-nous en faire les alliées de notre résilience face aux crises sanitaires, alimentaires, écologiques actuelles ou à venir, comme le suggère le travail de Natsuko Uchino ? Ou seront-elles les prochaines victimes de notre exploitation impitoyable de toute vie terrestre ? En janvier 2020 paraissait dans *The Guardian* un article signé de George Monbiot dont la lecture m'avait

laissée perplexe. Est-il possible d'imaginer un futur dans lequel les bactéries viendraient prendre la place de nos animaux d'élevage ? Tandis que nous nous épuisons à débattre de l'impact environnemental des régimes alimentaires carnés, végétariens ou vegan, non loin d'Helsinki en effet, dans le secret d'un laboratoire, des scientifiques sont déjà en train de préparer la prochaine étape. Celle-ci ne vise pas moins que l'éradication quasi-totale de toute forme d'agriculture et d'élevage, remplacés par la culture des bactéries. Ce que cet institut est en train de mettre au point, et prévoit de commercialiser en 2021, est une biotechnologie capable de créer de la nourriture tout simplement à partir de l'eau : une sorte de farine jaune, riche en glucides et lipides, produite par des bactéries avec l'hydrogène contenu dans l'eau. « Bientôt, écrit le journaliste avec des accents prophétiques, la majorité de notre nourriture ne viendra plus ni des animaux ni des plantes, mais de la vie unicellulaire. Après 12 000 ans d'agriculture, la source de toute nourriture humaine, hormis peut-être les fruits et légumes, sera probablement bientôt le *ferming* : une culture de microbes produisant de la fermentation de précision ». Ainsi, écrit-il encore, nous pourrions laisser enfin à la nature les vastes étendues accaparées aujourd'hui par l'agriculture, et sauver à la fois la planète et notre propre peau. D'immenses complexes industriels fonctionnant à l'électricité solaire remplaceront bientôt les charmantes fermes et les moins charmants hangars d'élevage intensif, tout un tas de poudres prendront sur nos étagères la place des œufs, de la farine et de l'huile d'olive.



Natsuko Uchino, céramiques présentées dans le cadre de Chemin d'Art, Biennale d'art contemporain de Saint Flour, 2018. Photo © Vincent Groguennec.

Faut-il se réjouir comme George Monbiot de ce futur digne des pires navets de science-fiction ? Et que se passera-t-il le jour où la multinationale ayant breveté la formule décidera de ne plus fournir une partie de l'humanité, ou d'augmenter brutalement ses prix ? En regardant les petites bulles remonter à la surface du bocal qui contient mon levain, je me demande : sommes-nous si démunis que rien ne semble plus capable de nous sauver, hormis un miracle technologique ? Pourquoi vouloir sans cesse inventer *quelque chose de nouveau*, quand nous avons déjà la connaissance nécessaire pour nourrir le monde sans le détruire ?

Ce texte est co-produit avec le soutien de la galerie Territoires Partagés (Marseille)

Remerciements : Natsuko Uchino et la galerie Allen (Paris)

Couverture : *J'ai rêvé le goût de la brique pilée*, exposition collective, commissariat de Sophie Auger-Grappin et Natsuko Uchino, Centre de céramique contemporaine, La Borne, 2016

03-12-2020

© **Switch (on Paper)**

Les artistes refont le monde

<https://www.switchonpaper.com>

-
1. Organisée par la Maison des arts Claude et Georges Pompidou (commissaires : Maria Barthélémy et Martine Michard).
 2. Cité dans « Le goût de la brique pilée m'assèche la gorge. Natsuko Uchino », propos recueillis par Julie Higonnet, *l'Officiel de l'art*, Sept-Nov 2015, pp. 132-139.
 3. « En l'absence de médicaments (suite à la destruction quasi-totale de l'hôpital), des grands brûlés ont été soignés, avec succès, par l'application de miso sur les plaies et les victimes souffrant du syndrome de l'irradiation ont survécu » : Marie-Claire Frédéric, *Ni Cru Ni Cuit*, éd. Alma, 2015, p. 280.
 4. À la Kitchen Gallery de New York, l'artiste sud-coréenne Anicka Yi avait exposé en 2015 des bactéries prélevées sur une centaine de femmes.

GALERIE ALLEN

59 rue de Dunkerque
75009 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com
galerieallen.com

For any further information please contact:
pour plus d'informations veuillez contacter:

Joseph Allen Shea
+33 (0)6 33 72 78 20
joseph@galerieallen.com

+33 (0)1 45 26 92 33
galerieallen.com