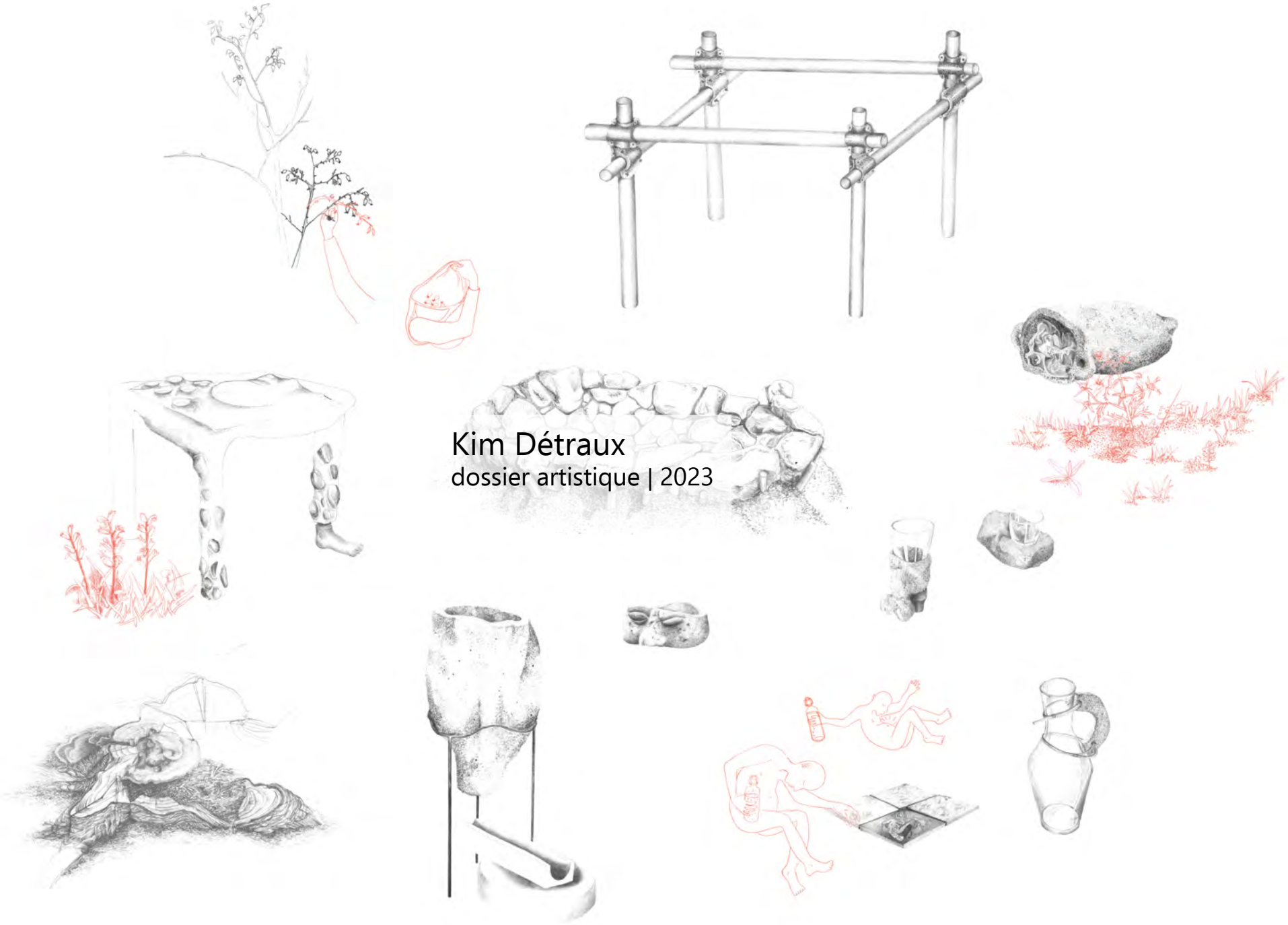


Kim Détraux

dossier artistique | 2023

Kim Détraux tient une amphore façonnée en terre qu'elle dresse entre ses bras. Des esprits ou des êtres, à la fois animaux et végétaux, se dessinent dans les replis de la terre. On y raconte ***La cérémonie de l'oiseau*** et d'autres histoires, des scènes de partages collectifs, animées de joie et de bienveillance où cohabitent et évoluent des communautés qui n'ont plus de noms distincts. Cette amphore contient des jus cuisinés au gré des saisons. D'autres contenants en verre soufflés et en terre aux formes organiques sont disposés çà et là. Kim Détraux y verse les mets préparés avec soin et nous invite à devenir hôte à notre tour. Par ce geste commun de nourrir et de se nourrir, de recevoir et de transmettre, elle active une expérience collective inspirée de cette interrelation essentielle dans le mode de vie des communautés de chasseurs-cueilleurs. Nos sens et nos papilles se ravivent, un lien se crée.

Sa pratique née de son désir de manipuler et d'éprouver les matières qu'elle glane. Pour cela, elle emprunte aux savoir-faire culinaires, aux techniques de fabrication artisanales ou aux gestes du quotidien. Plantes, terres et eaux de rivière se mêlent et s'agrègent en objets usuels comme en témoigne sa pièce en grès ***Six mains et trois becs.*** Kim Détraux prend en considération l'entièreté des milieux qu'elle investit pour concevoir des œuvres vivantes. Elle interroge les relations qu'elle entretient avec son environnement, et pointe avec humilité cette crise des relations qui traverse et sépare les êtres vivants.

Vanessa Gandar,
Publication PARS 2023.

CASSER LA CROÛTE

2023

Résidence de recherche avec Jeanne Etienne, Carolina Fonseca, Nathalie Bonafé et Sarah Grandjean, du 25 au 30 septembre, le Pic, Auvergne

Projet de recherche mêlant repas et danse, où la cuisine est célébrée par la création de tableaux vivants lors de la préparation d'un met, sous forme de performance.

Cuisine de légumes racines en croûtes d'argile et lactofermentations ont été l'objet d'expérimentations culinaires et gestuelles, ainsi que la plupart de nos repas cuits au feu de bois pris lors de la résidence et dans un four en terre paille fabriqué avec Carolina.

Vues du plateau de mise en jeu de la cuisine, avec des planches, des couteaux, un banc, des légumes suivants la recette, des bassines et des céramiques.

Légumes racines cuits en croûtes d’argile dans le four en terre paille, repas partagé servi dans nos céramiques.

MONT COMESTIBLE

2020

Modules en céramique sur structure en métal, dimensions variables.

Paysage de montagne à l'aspect d'une table, cette installation est destinée à accueillir des mets culinaires. *Mont Comestible*, c'est comme un territoire familier où l'on habite, où l'on cultive et dont on se nourrit.

Vues d'installations d'un buffet végétarien fabriqué par Jeanne Etienne, Kim Détraux et Carolina Fonseca sur une invitation de la Demeure Drue, lors d'un atelier performatif danse improvisé, dispositif JeunEST'ivants, Condé-Northen | 11 septembre 2022

© Paula Onet

AMADOU

2023

Moulage d’amadouvier en porcelaine, dimensions variables.

© Kim Détraux

Vue d’installation, Prix d’Art Robert Schuman, Stadtmuseum Simeonstift Trier, Trèves | 2023
© Jonas Eiden

TRANSVASER LES COMMUNS

2023

Installation de contenants, verre soufflé, papier, céramique, pierre, dimensions 500cm x 30cm x 75cm.

Vues d'installation, Prix d'Art Robert Schuman, Stadtmuseum Simeonstift Trier, Trèves | 2023
© Jonas Eiden

LA SOUPE AU CAILLOU

25 juin 2022

Restitution-repas suite à une résidence de recherche et de création en collaboration avec Carolina Fonseca à la Maison Garenne du 4 avril au 4 juillet 2022, Saint-Sauves d'Auvergne.

Ce repas s'est construit au terme de trois mois passés à arpenter l'Auvergne, par la rencontre des produits du terroir ainsi que des personnes en charge de les promouvoir, par du temps consacré à la collecte d'images et d'empreintes, à la cueillette de plantes locales pour se nourrir. C'est le résultat d'une longue réflexion sur nos habitudes alimentaires, dans les quelles nous souhaitons convier les micros organismes et les vers de terre, l'humus de la forêt et les bactéries en présence de vivants, qui par alchimie nous offrent le goût de leur métamorphose. Ces transformations dont nous-mêmes sommes façonnés, racontent des milieux des vies diverses et variées, fait de commensalités et de symbioses. C'est dans l'attention et l'affection que l'on porte sur ce qui nous permet de résider sur Terre que ce repas s'établit comme une sorte d'hommage que nous faisons à la vie.

Il est question ici de se réinventer dans notre manière de concevoir le repas, dans la création d'objets et d'outils avec lesquels nous accordons du temps à de nouveaux gestes, à la fabrication d'histoires poétiques et imaginaires qui se jouent dans l'assemblage de formes et d'images. Nous avons pris le soin de réunir les produits alimentaires du territoire, issus d'une étroite corrélation entre une culture vivrière et la vie du sol. Tout n'est que conséquences de modes d'habiter et d'habitats, qui font de nous des êtres de partages et de relations.

Vues d'installations dans le parc de la Maison Garenne, Saint-Sauves d'Auvergne | 2022

SIX MAINS ET TROIS BECS

2022

en collaboration avec Carolina Fonseca, service à tisane, bois, branches de tilleul, contenants en grès cuit en réduction au feu de bois, installation de dimensions variables.

Vues d'installations dans le parc de la Maison Garenne, Saint-Sauves d'Auvergne | 2022
© Kim Détraux

ZONE DU DEHORS

2022

Exposition collective conviée par les membres du réseau Lora, du 8 au 25 septembre, La Douëra, Malzéville.

Vues d'installations, ***Totem et ses gardiens***, céramique et terre paille sur tipis en bois, ***La cérémonie de l'oiseau***, céramique et terre paille, ***Atlas minéral***, table en mortier incrustée de pierres, La Douëra, Malzéville | 2022
© Zoé Joliclercq

Service de rosé aromatisé au fleur de sureau, La Douëra, Malzéville | 2022
© Zoé Joliclercq

LA CÉRÉMONIE DE L’OISEAU

2022

Graphite sur papier, 32cm x 46,5cm.
Amphore en céramique, 35cm.

Amphore en céramique dédiée au service de boissons alcoolisées faites à partir d’expérimentations de macérâts de plantes de cueillettes suivant les saisons.

© Kim Détraux

COMMENSAL / COMPAGNON DE TABLE

27 mai 2019

Événement culinaire participatif en collaboration avec Carolina Fonseca, soupe aux orties et kéfir, contenants en porcelaine et verres à vin, Artopie, centre de création artistique associative, Meisenthal.

Cet événement a été documenté par une vidéo célébrant chacune des étapes, de la cueillette des orties au lavage de nos objets.

Vue d'installation et captures d'écran vidéo | 2019
© Laurine Perrot

SILICIUM

2019

Verres soufflés et leurs hôtes, assemblages de techniques mixtes : verre, céramique, coraux, papier mâché, grès rose taillé, dimensions variables.

Les paraisons ont été soufflées au CIAV de Meisenthal. Les céramiques ont été réalisées dans l'atelier de la céramiste-plasticienne Anne-Laure Vincent, à Vauvert.

Vue d'installation, beaux-arts de Metz | 2020
© Kim Détraux

MATIÈRE PAPIER, UNE HISTOIRE VÉGÉTALE

2020-2021

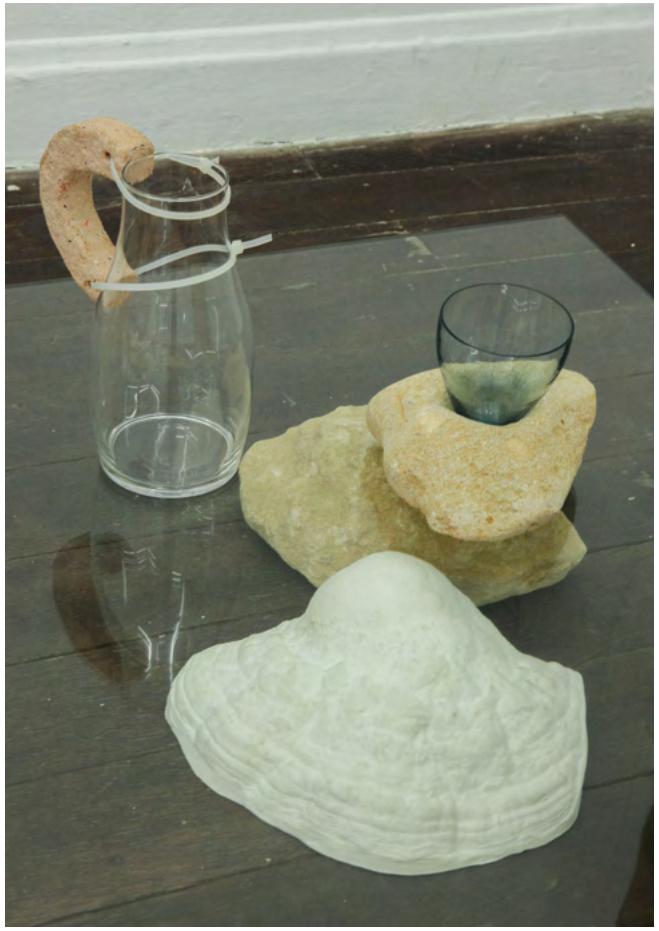
Exposition du 28 mai au 12 juin 2021 à la galerie Octave Cowbell, Metz.

Restition du projet de résidence en milieu scolaire « De la feuille au papier, une histoire végétale » en collaboration avec une classe de CE1/CE2 de l'école élémentaire les Quatre Bornes à Metz, ainsi qu'une proposition de pièces autour de la thématique du vivant et du champignon.

« Est-il possible de faire du paysage le protagoniste d'une aventure dans laquelle les humains ne sont qu'un genre de participants parmi d'autres ? »
Anna Lowenhaupt Tsing, ***Le champignon de la fin du monde, sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme***, La Découverte, 2017, p.233.

Le champignon est à l'honneur, en particulier l'amadouvier, communément appelé Amadou. C'est un champignon parasite des feuillus, en particulier du hêtre. En forêt, ils poussent en console sur différents niveaux du tronc. Ici, un pan de mur de la galerie devient temporairement leurs hôtes. Sur la table, ils se proposent comme contenants, prêts à accueillir quelque chose à leurs tours. Les rôles s'inversent. Des métamorphoses s'opèrent, lentement, le temps d'un verre.

Vue d'installation, galerie Octave Cowbell | 2021
© Vanessa Gandar



Vues d’installations, détails, galerie Octave Cowbell | 2021

© Vanessa Gandar

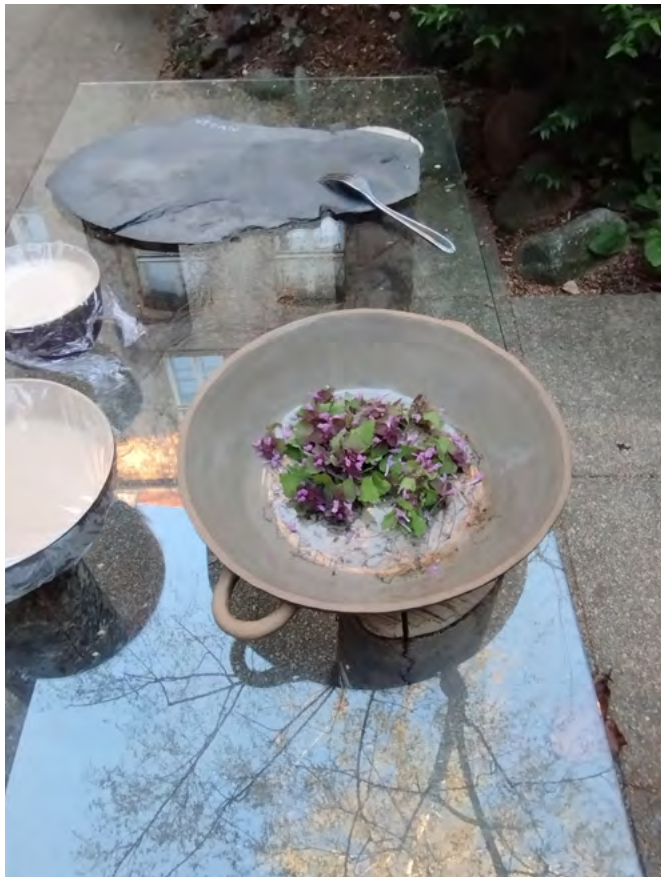
Vue d’installation, galerie Octave Cowbell | 2021

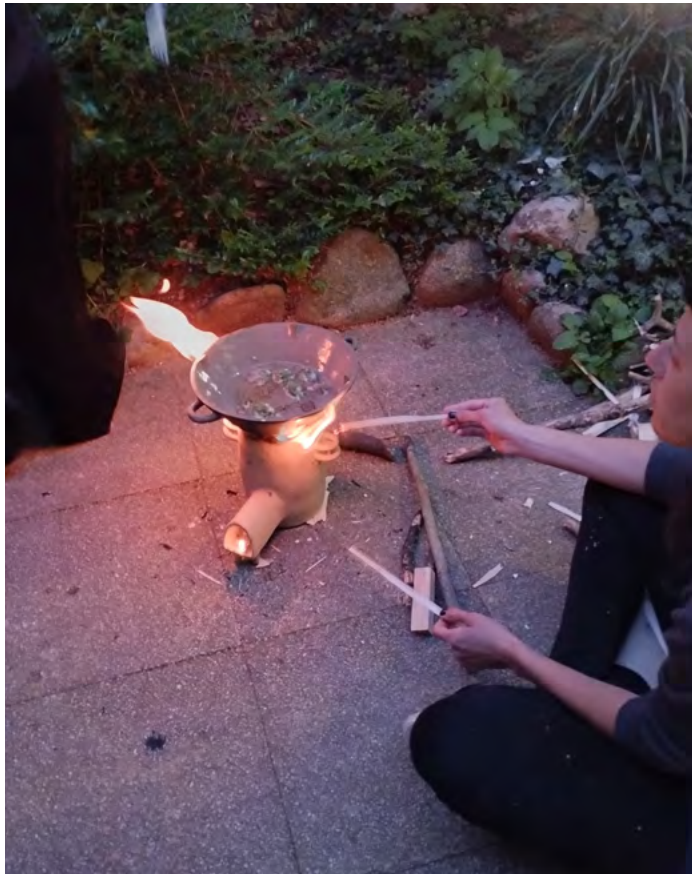
© Vanessa Gandar

LE GOÛT SE DEFINIT TOUJOURS PAR UN AUTRE

2023

Performance culinaire avec Carolina Fonseca, beignets de lamier pourpre cuits sur un rocket-stove en terre réfractaire, évènement TERRE-TERRE, MCL, Metz.





© Alicia Dupont

3 VINAIGRIERS

2022

Céramique, gravure et impression 3D, dimensions variables.

Vinaigriers réalisés en collaboration avec Virginie Péchard, dans le cadre du festival écoféministe «Réinventer son monde» tenu au 108 à Orléans du 24 au 28 septembre 2022.

À la croisée de leurs deux univers, Kim Détraux et Virginie Péchard se rencontrent pour la première fois autour de la fabrication de vinaigriers. Elles s'inspirent de représentations bestiales et chimériques médiévales pour explorer la figure du monstre, comme un cheminement vers la métamorphose. Cet état de transformation fait écho à la mère de vinaigre, elle-même en mutation constante.

Gargouille, grès, hauteur 56cm, 2022.

Phoebus, grès, hauteur 49cm, 2022.

Gévaudan, impression 3D par le dispositif d'Emmanuel Hugnot, grès, hauteur 42cm, 2022.

CERAMIQUES

2023

Pièces tournées en grès, gravées.

Je développe un travail de gravure sur céramique où je représente des chimères, légèrement fantasques, qui rappellent les iconographies médiévales faites de bestiaires et de symboles.

LE BASSIN

2019

Pierres de grès roses, piquets en bois, 2m de diamètres.

Construction in situ dans la forêt de la Heidenkirche, lors d'une résidence de création artistique à Artopie, du 24 mai au 1er juin 2019, dans le cadre du Festival des Paysages.

SENTIR-PIERRE

2019

Pierres de Jaumont taillées, dimensions variables.

Pierres trouvées par terre dans la forêt en Lorraine, où j'ai grossièrement taillé un visage, le nez effleure la surface du sol.

A-t-on déjà pensé avoir le nez si près du sol ?

Vue d'installation, beaux-arts de Metz | 2020
© Célia Muller

Vue d'installation, beaux-arts de Metz | 2020
© Kim Détraux

Vues détaillées, DNSEP beaux-arts de Metz | 2022

© Célia Muller