



JOSÉ MARTINETTI

# « Nourritures terrestres », l'éveil des sens par le rituel du repas



Les objets conçus grâce aux savoir-faire et aux matériaux locaux ont une esthétique japonisante.

PHOTOS JOSÉ MARTINETTI

Encensoirs, bols, poêles et couvercles adaptés au fucone, récipients à ingrédients, garde-manger... À peine franchit-on le palier du Palazzu que l'immersion dans une cuisine d'époque remplie d'anciens ustensiles est immédiate. À tel point qu'elle donnerait presque envie de se mettre aux fourneaux. C'est justement le but recherché par Elsa Molinard, designeuse qui procède aux derniers ajustements scénographiques avant que la restitution de la 9<sup>e</sup> édition de Fabbrica Design ne débute. Depuis le mois de janvier, cette artiste de 28 ans a pris ses quartiers dans la cité et s'est penchée sur une thématique bien précise : les nouveaux rituels autour du repas. « J'ai intitulé cela 'Les nourritures terrestres' et mon point de départ consistait à retourner à la source de ce qui fait notre repas et à creuser la question de son origine en stimulant autant que possible nos sens », retrace

celle dont les objets conçus à partir de terre, d'argile et de cendres végétales sont principalement issus de la carrière de Peri. Car cette année, la résidence artistique qui valorise les savoir-faire ancestraux et le patrimoine a modifié son angle d'approche. « Nous avons décidé d'orienter Fabbrica Design sur les objets et leurs usages et non plus sur les matériaux », introduit Graziella Luisi, directrice de la Fondation de l'Université. Nous souhaitons mener une réflexion sur des objets qui font écho à notre identité et à notre patrimoine en montrant qu'ils apportent une réponse à des usages quotidiens. »

« Il n'est pas juste question d'un objet mais d'un objet juste », ajoute Jean-Joseph Albertini, coordinateur du projet, pour résumer la philosophie qui a guidé cette restitution. « En orientant notre demande sur les nouveaux rituels, nous avons pensé à ceux autour du repas et avons voulu y

intégrer des notions comme celles du développement durable et de l'économie circulaire par rapport à l'objet », explique-t-il.

## Retour aux sources

« Nos manières très rapides de cuisiner nous éloignent des traditions et nous font perdre la stimulation de nos sens », estime Elsa Molinard. Par la conception d'ustensiles d'époque issus de matériaux naturels et locaux, elle entend recréer « une connexion à l'environnement et aux sens ».

Tout a donc été pensé dans une volonté de donner à voir, ou plutôt, à sentir. « Les objets qui contiennent des couvercles ont été conçus pour être posés sur le fucone de sorte à retrouver un mode de cuisson par le feu et utiliser la fumée pour venir donner la saveur fumée aux aliments », explicite-t-elle. De la même manière, « les contenants de tailles

variées qui peuvent accueillir différentes portions et dont les trous servent de système d'aération me plaisent aussi puisque cela permet de faire passer les essences ».

Quoi de mieux qu'une démonstration sensorielle pour appuyer son propos ? Elsa Molinard, encensoir en main, y a déposé du romarin qu'elle a fait brûler, donnant ainsi une odeur parfumée à l'ensemble de la pièce. Pour le plus grand plaisir des visiteurs, devenus, le temps de cette performance artistique, des convives.

## L'importance du binôme

Pour concrétiser les ambitions affichées, la collaboration entre l'artiste et l'artisan était au cœur du projet. « Nous avons accordé une place encore plus importante à ce partenariat par rapport aux années précédentes et le résultat est là. Cela montre que l'on peut non seulement produire avec des matériaux et savoir-faire locaux mais que l'on peut aussi commercialiser en produisant en série », reprend Graziella Luisi qui rappelle que la marque Fabbrica Design déposée l'an passé « pourrait être l'occasion de développer une collection d'objets ». Dans ce cadre, le travail de la céramiste Paule Fattaccoli qui a cuit la terre à des températures avoisinant les 1 200 degrés pour obtenir de tels objets, a été précieux. « J'ai adoré cette expérience et la rencontre avec Elsa. Je n'avais jamais travaillé sur des émaux de cendres mais j'en ai toujours eu envie et les résultats correspondent à l'esthétique de mes créations, s'enthousiasme celle dont l'atelier est situé à Bastelica. Par ailleurs, la simplicité des formes voulue correspondait très bien aux types d'objets que je conçois donc tout a très bien fonctionné ».

Si l'immersion dans les rituels autour du repas est réussie, la volonté, derrière, « d'interroger nos comportements » à travers l'art, l'est tout autant.

IRÈNE AHMADI



Elsa Molinard a expliqué l'intérêt artistique et sensoriel qu'il y a derrière chacun des objets proposés.