

*exposition* ↪

↪ CÉCILE CHARROY

STUPEUR ET DÉTOURNEMENT :  
LIMOGES / SETO / JINGDEZHEN



ENSA LIMOGES

CÉCILE CHARROY

STUPEUR ET DÉTOURNEMENT :  
LIMOGES / SETO / JINGDEZHEN

EXPOSITION

14 SEPTEMBRE – 14 OCTOBRE 2013

→ CITÉ DE LA CÉRAMIQUE SÈVRES & LIMOGES  
MUSÉE NATIONAL ADRIEN DUBOUCHÉ

8 BIS, PLACE WINSTON CHURCHILL / 87000 LIMOGES

## CÉCILE CHARROY

### DESIGNER DE LA TEXTURE

BENOIT BAVOUCSET

→ Directeur de l'ENSA Limoges

À Limoges, on apprend à toucher. Car le Limougeaud est un obsédé de la matière. La seule qui compte à ses yeux: la porcelaine. Dans les magasins des manufactures, chez les brocanteurs et antiquaires, à table, il touche. Il sait, avant d'avoir retourné l'assiette, la tasse, le plat, qu'elle est la provenance de la pièce posée face à lui. Il regarde juste, mécaniquement, par plaisir, pour corroborer son idée en découvrant le tampon inscrit au cul de l'assiette.

Cécile Charroy, l'a bien compris. Elle est venue capter ici ce qu'elle ressent comme nulle autre de ses doigts. Elle a débarqué à Limoges après son cursus de design qui l'a emmené de Lyon à Milan pour se former à la matière et à ses possibilités artistiques. En intégrant la première promotion du post-diplôme «Kaolin» en céramique contemporaine de l'ENSA Limoges, elle s'est plongée dans l'univers de la porcelaine d'Occident et d'Orient, de Limoges à Jingdezhen. Elle a «dévorer» la porcelaine, comme elle l'écrit dans ses subtils carnets de voyage chinois en parlant de son attachement à la Cité impériale de la céramique. Il est difficile de toujours tout écrire et de tout dévoiler sur une personne que l'on découvre, mais il est compliqué de cacher que Cécile est une boulimique. De travail. Elle peut couler, poncer, modeler pendant des heures (elle ressortira pas moins de deux cents pièces de son expérience chinoise). Elle tient à distance aussi la nourriture, l'appréhendant avant tout de ses doigts. Elle entretient ainsi un rapport complexe à la matière et son contenu en portant une attention particulière à leur texture.

Le toucher est son domaine d'expertise artistique et de création. Elle a découvert les subtilités de la matière dans son parcours initiatique. D'abord la composition elle-même de la porcelaine. Du velouté nacré de la porcelaine de Jingdezhen, à la noblesse froide et profondément blanche de celle de Limoges. Quartz, feldspath, Kaolin: En tant que designer, elle ne prétend pas être une scientifique du matériau, mais elle en perçoit désormais clairement les éléments déclencheurs de cette matière. La mémoire profonde de ce composé complexe qui peut se déformer malencontreusement sans une maîtrise parfaite du geste. La porosité, la finesse, la délicatesse constituent son engagement à l'égard de la porcelaine. La blancheur, ensuite, qui ne vaut que par comparaison, car elle sait aussi colorer. Teinter dans la masse et révéler les possibles infinis de ce matériau.

Après cette période de formation artistique d'un an à l'ENSA Limoges, Cécile Charroy a voulu continuer son «Grand Tour» de la porcelaine en partant pour Seto au Japon, chez un Sensei, un grand maître. «Setomo», 瀬戸物, autrement dit «objet de Seto» est un des mots qui désigne en japonais la céramique. Ville jumelée avec Limoges et Jingdezhen cette citée de 130.000 habitants abritent des savoir-faire ancestraux qui permettent au créateur de penser et de concevoir dans une relation subtile de l'art à la technique. Cette immersion a été rendue possible dans le cadre d'une convention tripartite entre l'ENSA Limoges, le Musée national de la porcelaine Adrien Dubouché et la Ville de Limoges qui ont unis leurs efforts pour soutenir le travail de cette jeune créatrice.

Son engagement artistique a gagné en maturité, en complexité. Elle aborde désormais avec exigence la relation contenu / contenant; elle a développé dans ce nouveau voyage surtout son univers tactile: du tour, à la technique de la découpe du poisson et des aliments qu'elle a observé avec attention. L'abnégation est le mot le plus juste que j'ai trouvé pour sa nouvelle expérience de la porcelaine japonaise. Cécile Charroy en s'adaptant à ce nouveau monde a su s'effacer pour capter et intérioriser au plus profond d'elle cette expérience séculaire de la céramique au Japon «À moi de lui montrer que ces pièces valent la peine d'exister. Je m'efface complétement, je disparaîs derrière les mains du Sensei», dit-elle dans son journal de bord à propos de Hiroshige Kato, grand maître en céramique de la ville qui l'a accueillie pendant trois mois dans son atelier. En tant que créatrice Cécile devient une autre personne; capable d'une concentration profonde et sincère, nécessité absolue lorsque l'on veut capturer le geste du maître et lui donner une nouvelle dimension contemporaine et artistique. Mais ce qui parle le mieux de Cécile Charroy, ce sont ses objets qui font désormais d'elle un designer de la texture.

## UNE RÉSIDENCE À SETO (JAPON)

CÉCILE CHARROY

→ designer-plasticienne

Après plusieurs années de recherche sur les comportements alimentaires cristallisés autour d'une production essentiellement basée autour de la céramique, il me paraissait évident d'approfondir mon travail par une approche de la culture Japonaise.

Au Japon particulièrement, la culture diffère radicalement de notre conception européenne, ou même, pour simplifier, parlons de notre perception « française » des choses. Ainsi, sur cette base commune qu'est notre culture française, nul besoin de clarifier les choses. Évidemment, cette notion de culture demeure vaste et floue, et je ne m'attarderais pas à la définir, ceci pour plusieurs raisons. D'une part, une culture ne se définit pas, elle se ressent, se construit et se mute en permanence. D'autre part, c'est une notion intime qui appartient à chacun d'entre nous, et qui, malgré sa relative notion d'identité commune, ne caractérise en aucun cas ceux qui se sentent lui appartenir.

Disons que je considère cette « culture française », comme une sorte de « base culturelle » commune dans laquelle chacun d'entre nous se reconnaît, au travers de codes, de stéréotypes et d'idées plus ou moins convenues comme représentatives d'un caractère spécifique de « notre identité » nationale.

Pour finir, j'ajouterais que mon projet n'a aucunement pour ambition de définir ce que pourrait être ce mot: culture. À vrai dire je considère qu'une culture est indéfinissable, car définir c'est figer, c'est fixer, tracer un contour, cloisonner dans une prison de mots. Si détourner consisterait à faire le tour, définir serait alors un moyen de finir en établissant une frontière verbale qui étoufferait cette impalpable et volatile notion de culture. Par conséquent, une culture ne se définit pas, elle se perçoit. Car n'oublions pas que la définition est avant tout une contrainte.

Partir au Japon était avant tout un moyen d'en palper la culture sans basculer dans le préjugé et le cliché qui s'établissent naturellement dans la perception extérieure que nous avons de ce pays.

Ces trois mois dans l'île du soleil levant ont donc été une occasion de me plonger dans un bain atypique. Observations, expériences et adaptations ont été les seuls guides susceptibles de m'accompagner dans cette nage en eaux troubles... Le travail qui en résulte est un mélange très personnel, il caractérise un regard porté sur cette culture. Il ne définit rien. Il propose une approche qui s'inspire de différentes expériences sur place. Le résultat d'un cheminement et de choix.

Car créer c'est prendre une décision, par conséquent, c'est s'orienter dans une direction particulière, ce qui sous-tend de ne pas suivre l'infinité d'autres directions qui existent et qui potentiellement s'offrent à nous.

Un sensei (maître), un atelier, une matière, des techniques, des voyages, des découvertes. La concrétisation de ce projet né de mon désir de Japon. L'aboutissement d'une volonté particulière qui s'inscrit à la croisée des regards. L'envie de ressentir et de percevoir que ce qui ne peut être humé et vécu qu'in situ.

Un détournement d'objets issu d'une tradition enracinée par les frontières insulaires de cette culture riche et dense.

Coupée de tout, je me suis comportée en éponge, et ce que j'ai absorbé du Japon, je l'ai restitué dans un jus personnel. J'ai, dans mon « détachement », transformé, contaminé et détourné les objets que j'ai rencontrés lors de ce voyage. J'ai créé ce que nulle part ailleurs j'aurais pu créer.

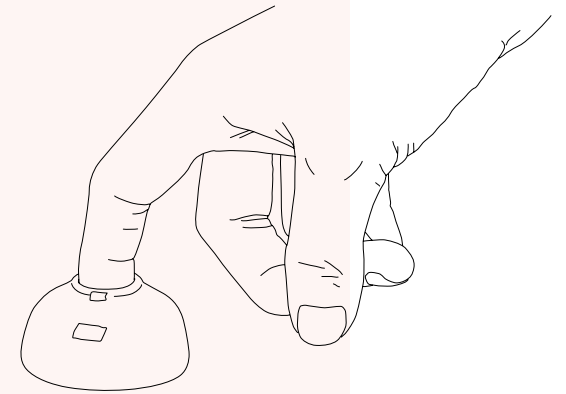




# PETITE VAISSSELLE DE DÉGUSTATION

→ réalisée au Studio de recherche et de création de l'ENSA  
au sein du Jingdezhen Ceramic Institute, Chine (2011)

Ces petites céramiques s'inspirent d'objets et de divers aspects de la culture chinoise. Volontairement minimalistes, elles créent et véhiculent une nouvelle préciosité de l'aliment qu'elles sont destinées à recevoir. La dégustation s'impose alors comme un nouveau rituel normé par des gestes qui se distinguent de ceux habituellement utilisés au cours d'un repas. Les petits volumes qu'elles proposent focalisent l'attention sur le goût plutôt que sur l'aliment lui-même.





# OBJETS DE BOUCHE

- projet de D.N.S.E.P.
- réalisé à Lyon (2011)

Ces objets, ou outils de bouche sont le résultat d'une première phase expérimentale de production liée à mes réflexions sur la captation du goût et l'étude de la dégustation. Ces objets sont amenés à évoluer notamment grâce aux manipulations et utilisations qui permettront d'en révéler de nouveaux usages, ou de déterminer un éventuel manque de pertinence.

## ASSIETTE À BEC

Imaginée pour un tête-à-tête, cette « assiette » d'un nouveau genre questionne le rapport à l'autre, le partage et le désir autour de la table.

## CUILLÈRE LONGUE

Inspirée de la baguette chinoise, cette cuillère se propose comme un outil de variation de température. Les va et viens dans son manche refroidissent progressivement le liquide contenu offrant ainsi plusieurs niveaux de lecture dans la dégustation.

## CUILLÈRE LARGE

Le large « plateau » de cette cuillère a été conçu de sorte à inciter son utilisateur à exploiter le potentiel gustatif de sa langue. Différentes zones = différentes saveurs. Cuisiniers ou amateurs, à vous d'exploiter cet objet...

## CUILLÈRE DIGITALE

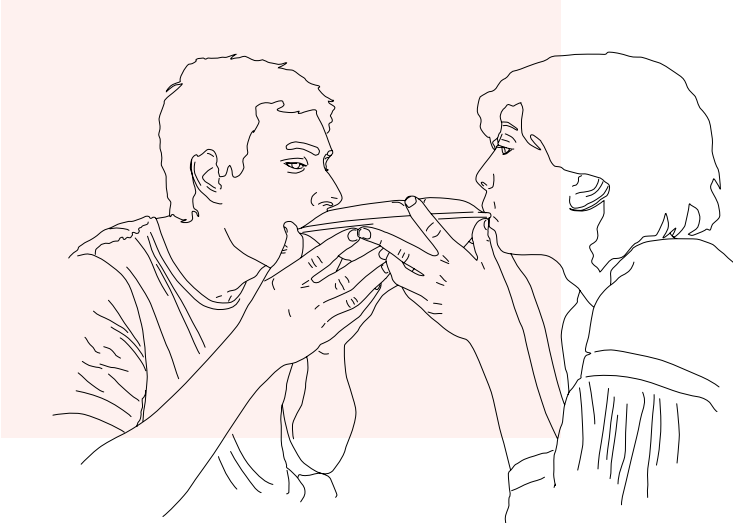
Replacer le corps au centre de la dégustation. Nos doigts, les plus anciens couverts au monde...

## SUCETTE DIGITALE

Basée sur un concept d'abstraction alimentaire et de dégustation de vin (le goût sans l'aliment et sans ingestion) cette sucette propose de capter le goût sans pour autant « manger » la préparation dégustée.

## FOURCHETTE CREUSE

Parfaite pour une soupe de nouilles, la fourchette conserve son potentiel de préhension et la partie « cuillère » permet d'agrémenter la bouchée de son jus de cuisson.



# MES PORCELAINES DE LIMOGES

- extrait de production
- réalisé à l'ENSA Limoges / 2012

Ces réalisations d'assiettes estampées au doigt participent à la découverte, l'apprentissage, l'expérimentation et l'exploration de la porcelaine de Limoges. Fruits de réflexions autour du geste et de la matière, ces porcelaines questionnent et bousculent l'objet du quotidien. La forme, la texture ou encore le détail viennent souligner le potentiel du matériau.

Perpétuelles remises en question du prestige de l'objet, mes porcelaines de Limoges se placent en cobaye pour explorer les possibles implications et applications de cet art du feu.

Ici, les assiettes se mutent en une surface éprouvée. Le plat devient bosse, et les couverts s'effacent pour laisser place aux doigts.

L'usage de la main se fait presque ostentatoire dans les traces de son intervention, indissociable et nécessaire dans toutes formes d'élaborations touchant de près ou de loin cette matière qu'est la céramique.





# PORCELAINE ET ÉCRITURES

- extrait de production
- réalisé à l'ENSA Limoges / 2012

## PORCELAINE ET POÉSIE

Cette vaisselle se propose de jouer avec l'imaginaire de chacun. L'écriture plonge le convive dans une narration suggérée qui l'incite à entrer dans son assiette à travers un autre support que celui de la nourriture. La tablée évolue en un cadavre exquis qui mélange mets et mots. Le poétique expérimental stimule notre esprit et annonce un voyage qui joue avec l'imagination.

## HISTOIRES DE PORCELAINES...

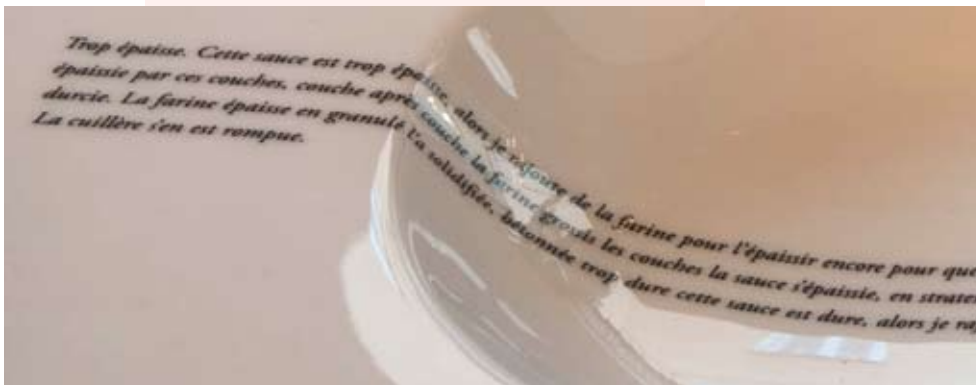
Collectées durant mes séjours à Limoges, ces assiettes chinées au gré du hasard, m'évoquent à leur façon, un héritage du passé.

Rebus d'ici et d'ailleurs, fins de séries, pièces uniques condamnées à l'isolement et à la poussière, j'ai voulu qu'elles deviennent le support de ces petits récits qui racontent leurs histoires.

Une Histoire que ces assiettes partageront encore et toujours avec les porcelaines qui nous entourent.

Une nourriture inédite pour satisfaire encore et encore, l'appétit de ceux qui, non contents de savoir ce qu'ils mangent, aiment savoir dans quoi ils mangent.

*«Trop épaisse. Cette sauce est trop épaisse, alors je rajoute de la farine pour l'épaissir encore pour que, épaisse elle devienne très épaisse. La sauce est très épaisse, elle forme des couches superposées, épaissie par ces couches, couche après couche la farine grossit les couches la sauce s'épaissit, en strates, empilées accumulées, incrustées, serrées. Épaissie. Durcie, la sauce à force d'épaissie est durcie. La farine épaisse en granulé l'a solidifiée, bétonnée, trop dure, cette sauce est dure, alors je rajoute de l'eau pour que, dure elle devienne encore plus cassante. La cuillère s'en est rompue.»*





# JAPON

→ projets de recherche réalisés au studio Kasen,  
avec la collaboration de Hiroshige Kato, Seto (2013)

## BOLS DONBURI

Directement inspirée de mon expérience du Japon, cette collection de bols détourne délibérément le traditionnel Donburi propre à la culture japonaise. Le donburi est de taille légèrement supérieure à celle du bol destiné au riz. Il est généralement employé pour servir les soupes de nouilles (udon ou soba) mais on l'utilise également pour les donburi-mono.

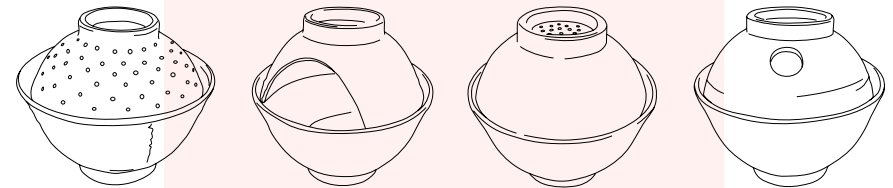
Ces derniers plats ont une présentation particulière.

Contrairement à la configuration d'un repas « standard », où le riz est servi séparément du plat cuisiné, le donburi-mono est une alternative où le riz est recouvert d'un plat cuisiné.

Ici les couvercles des bols proposent différents scénarii d'usage.

Les sens sont sollicités dans ce dialogue avec l'objet.

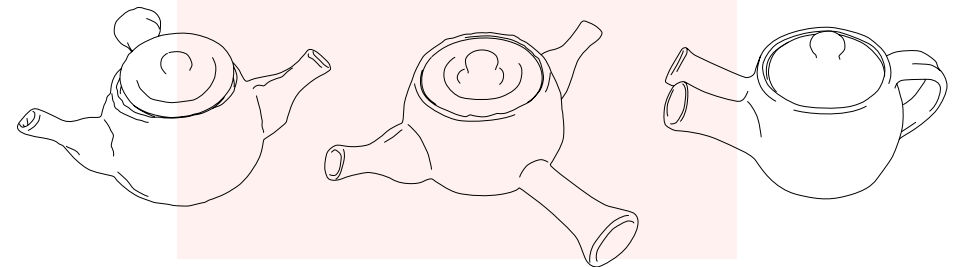
La vue et l'odorat sont directement éprouvés dans cette situation de dégustation inédite.





## THÉIÈRE KYÛSU BIBEC

Un clin d'œil aux machines expresso, l'objet traditionnel japonais se mute en une théière hybride. Une nouvelle forme pour un nouveau rituel et de nouveaux gestes.





# CÉCILE CHARROY

**designer-plasticienne**  
**cecile.charroy@hotmail.fr**

## **FORMATION / DIPLÔMES**

**2011 / 2012** Post-diplôme « Kaolin » art et design en céramique contemporaine,  
École nationale supérieure d'art de Limoges

**2011** Diplôme national supérieur d'expression plastique (avec mention),  
École nationale supérieure des beaux arts de Lyon

## **EXPOSITIONS**

**2013** Exposition « Texture », retour de résidence de Seto, Cité de la céramique, Sèvres & Limoges,  
Musée national de la porcelaine Adrien Dubouché

**2013** Global Tour outside, Ecole d'art du Beauvaisis

**2013** Global Tour, Cité de la céramique, Sèvres & Limoges, Musée national de la porcelaine  
Adrien Dubouché

**2011** *Last minute*, Bazaar compatible program, Shanghai

**2011** *Via les écoles*, galerie du VIA (valorisation de l'innovation dans l'ameublement), Paris

## **RÉSIDENCES**

**2013** Seto (Japon)

**2011** Shanghai et à Jingdezhen (Chine), Studio de recherche et de création de l'ENSA

## **BOURSE / ALLOCATION**

**2013** Aide au projet de résidence à Seto, Ville de Limoges

**2011** Bourse de recherche de l'ENSA Limoges



**Responsable de publication** Benoit Bavouset

**Conception graphique** Uli Meisenheimer

**Photographies** Ville de Limoges, Simon Bond (Portrait de Cécile Charroy)

**Impression** Polyservices, Beauvais

ISBN 978-29542246-5-7

—

Merci à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à l'aboutissement de ce projet.  
Ma famille, pour son soutien inconditionnel, mes proches, ainsi que tous mes collaborateurs.  
Merci à la ville de Limoges, la ville de Seto, l'Ensa de Limoges et au Musée National Adrien Dubouché,  
avec une pensée toute particulière pour Véronique Cayrel, Yayoi Mizukami, Benoit Bavouset,  
Cécile Paul ainsi que Patrick Audevard pour ses conseils.

Je n'oublierai jamais ceux sur qui j'ai pu compter au Japon :  
Kaori Abe, Hiroshige Kato, Kuniaki Matsui, Shingo Takeuchi et Yuriko Yamamoto.  
Arigato gozaimashita.

Cécile Charroy

## ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ART DE LIMOGES

19 avenue Martin Luther King / 87000 Limoges

[www.ensa-limoges.fr](http://www.ensa-limoges.fr)



CITÉ DE LA CÉRAMIQUE