

# Nicolas BOULARD

<http://www.nicolasboulard.com>

[contact@nicolasboulard.com](mailto:contact@nicolasboulard.com)

représenté par la galerie 22,48m2 - Paris/Romainville

# Nicolas Boulard

Nicolas Boulard, né en 1976 à Reims, a fait ses études à l'école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg d'où il sort diplômé en art et en communication graphique en 2002. Il rejoint ensuite le Collège Invisible, post-diplôme en réseau de l'école des Beaux-Arts de Marseille. Son travail artistique a été présenté dans plusieurs expositions personnelles en France (Frac Champagne-Ardenne, Frac Alsace, Frac Aquitaine, centre d'art la Halle des bouchers, centre d'art contemporain de Châteauevert, Château de Montsoreau - Musée d'art contemporain) et à l'étranger (Moma de San Francisco, Machine Project à Los Angeles, S-air au Japon).

Depuis près de 20 ans, cet artiste développe une pratique protéiforme et singulière. Doté d'une parfaite connaissance des réglementations du monde du vin, c'est en authentique spécialiste que l'artiste a transgressé les normes traditionnelles de production en plantant un vignoble dans une remorque (Clos Mobile 2009), en produisant un millésime fantôme du célèbre grand cru de la Romanée Conti (DRC 1946, 2007) ou en récoltant du raisin dans les supermarchés de Reims pour produire un Grand vin de Reims en 2006. Par ces gestes iconoclastes, l'intention est de produire de nouvelles formes. Depuis 2010, il travaille sur un projet intitulé Specific Cheeses, une étude sur la similitude des formes du Minimal Art et des fromages. Cette recherche artistique s'est développée sous la forme de performances avec la confrérie Specific Cheeses, de conférences (Cheese Theory et Cheese Analyse) et d'éditions avec les fanzines Specific Cheeses qui compilent dans 12 numéros une anthologie de la représentation du fromage dans les arts du Moyen-âge à nos jours. Que ce soit dans ces projets sur le vin, le fromage ou le pain, c'est en pleine conscience des enjeux environnementaux actuels que l'artiste a coopéré avec des personnalités engagées dans des pratiques naturelles et respectueuses des écosystèmes.

Nicolas Boulard réalise des sculptures et des installations en assemblant des références du Minimal art et de l'art conceptuel avec des matériaux organiques issus, pour la plupart, de productions alimentaires. Ses œuvres perturbent l'esthétique aseptisée du minimalisme américain en s'inspirant des formes organiques du fromage, du vin ou du pain. Son travail se caractérise par l'appropriation de matières issues de fermentation pour produire une œuvre atypique et unique : la fermentation est le passage d'un état à un autre où l'action de micro-organismes comme des levures modifie irréversiblement la nature originelle d'une matière. Ce processus de transformation est autant une source d'inspiration qu'une méthode de travail. Par des découpes de bois ou de feutre, des impressions sur papier en grand format, des moulages en plâtre ou en bronze, ses œuvres rendent compte d'un processus en cours. En s'inspirant d'éléments prélevés dans son environnement quotidien et dans l'histoire de l'art, ses œuvres prennent une apparence incertaine, comme prises dans un état intermédiaire. L'esthétique géométrique perturbée par des matières vivantes nous rappelle que l'art est une pratique de la transition. Par l'utilisation de matériaux naturels comme le feutre ou le bois, ses œuvres permettent d'isoler des concepts forts et nous font vivre une expérience particulière. Sa pratique artistique place le spectateur dans une situation ambiguë avec l'œuvre : que ce soit face à l'extravagance ornementale d'une tapisserie réalisée à partir de l'image du penicillium se diffusant dans une tranche de roquefort (la série des tapisseries Penicillium) ou à la disposition des cavités dans des tranches de pain démesurément agrandies et soigneusement découpées dans des planches de bois de peuplier (Pain #1 et #2). Ces assemblages s'apparentent aux grotesques qui, à différentes périodes de l'histoire de l'art, ont intrigué en mettant en avant un goût de l'hybridation, de la métamorphose et du caricatural.



# CV

## EXPOSITIONS PERSONNELLES - (Sélection)

- 2024 **Monde Actuel**, 22,48 m2, Paris, FR  
**Galerie des pains**, commissariat Fanny Robin,  
Monastère royal de Brou, Bourg-en-Bresse, FR
- 2022 **Cheese Museum**, Centre d'art contemporain de Châteaufort, FR
- 2021 **Situations de Vallées**», avec Léa Bismuth, Château de Saché  
Musée Balzac - Touraine, FR
- 2018 **The Quiet Man**, Galerie Eva Meyer, Paris, FR
- 2017 **La dynamique des isoplèthes**, Centre d'art contemporain  
La halle des Bouschers, Vienne, FR
- 2016 **Critique du Raisin Pur**, Frac Aquitaine, Bordeaux, FR
- 2015 **Clos Mobile**, MACVAL, Vitry-sur-Seine, FR  
**The Cheese Museum**, Galerie Laurent Mueller, Paris, FR
- 2014 **Solera**, Château de Mons, Chemins d'art en Armagnac, Gers, FR
- 2013 **The Rule of Cool**, Centre d'Art de Clamart, FR
- 2012 **La Suspension d'Incroyance**, Frac Alsace, Sélestat, FR
- 2011 **The French Paradox**, Parc Saint Léger - Centre d'art contemporain  
de Pouuges- les-eaux - projet hors les murs, Pouilly sur Loire, FR
- 2009 **Clos Mobile**, Domaine départemental de Chamarande, FR
- 2007 **Le temps qui reste**, Frac Champagne Ardenne, Reims, FR

## EXPOSITIONS COLLECTIVES - (Sélection)

- 2024 **Metamorfosi**, LABS Gallery, Bologne, IT  
**Le Grand Mezzé**, MUCEM, Marseille, FR  
**Mi-cru mi-cuit**, Hyperbien, Montreuil, FR  
**D'aussi loin que je me souviens**, Campagne Première, Basilique  
Saint Martin, Aime La Plagne, FR  
**Jardin'âge**, Musée du Château de Mayenne, FR  
**Une affaire en or**, Candes-Saint-Martin, FR  
**Économat**, Frac Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux, FR  
**Trafic #2**, Salon de l'édition indépendante, Frac Sud, Marseille, FR  
**Fabriquer l'art ?**, Chapelle du Carmel, Libourne, FR
- 2023 **L'APPETITO VIEN MANGIANDO**, 22,48 m<sup>2</sup>, Paris, FR  
**Arcadia**, Le Cellier, Reims, FR  
**Artists Print 11**, Foire indépendante du livre d'artiste, Bruxelles, BE  
**À nos élans**, Centre d'art Labanque, Béthune, FR  
**Paris Ass Book Fair**, Palais de Tokyo, Paris, FR  
**Chères Hantises**, Frac Alsace, Sélestat, FR
- 2022 **Élixirs - Art écologie en Val d'Adour**, Saint-Sever-de-Rustan, FR  
**Fous de Proust**, Château de Montsoreau - Musée d'art contemporain  
**Il n'y a pas que la taille qui compte**, Anne+, Paris, FR  
**Multiple Art Days**, Fondation Fiminco, Romainville, FR  
**Urbanité Verte**, Centre Tignous d'art contemporain, Montreuil, FR
- 2021 **The First Meal**, Poush, Clichy, FR  
**Signatures (x)**, Smallville, Neuchâtel, CH  
**Nourrir le corps nourrit l'esprit**, Cac Meymac, FR  
**200 ans d'histoire 1821 - 2021**, Musée des beaux arts de Dole, FR
- 2020 **Rien n'aura eu lieu**, commissariat Grégoire d'Ablon, Margaux Bono-  
pera & Fabien Vallos, POP Arles, FR
- 2019 **BAP / Biennale d'Architecture et de Paysages**, Versailles, FR

**Cookbook**, La panacée, Montpellier, FR

- 2018 **Agir dans son lieu**, Atelier des Arques – Lot, FR  
**Feux Liquides**, Galerie Triangle Bleu, Stavelot, BE
- 2017 **Alluring shapes**, tempting spaces, Galerie Eva Meyer, Paris, FR
- 2013 **Une Odyssée : 30 ans du FRAC Champagne-Ardenne**,  
Domaine Pommery, Reims, FR
- 2010 **How Wine Became Modern**, MOMA San Francisco, US

## RÉSIDENCES

- 2025 Fontevraud+Ackerman – Saumur – France  
2024 - 2025 Facim – Chambéry – Savoie – France  
2024 Campagne Première – Revonnas – France  
2023 Masseria Pernice – Sicile – Italie  
2022 Labanque – Béthune – France  
2021 Agricola Due Leoni – Italie  
2020 Centre d'art de Chateauvert – Provence Verte  
2019 Résidence au Château de Saché – Musée Balzac – Touraine  
2019 Résidence Hors les murs de l'Institut Français – Sapporo – Japon  
2018 Les Ateliers des Arques – Lot  
2016 Villa la Brugère – Arromanches – France  
2013 Machine Project – Los Angeles  
2013 Centre d'art Albert Chanot – Clamart  
2012 Lycée Viticole – Avize – Champagne-Ardennes  
2009 Domaine départemental de Chamarande, France  
2008-2009 EPLEFPA Charles Baltet, Saint Pouange, France  
2005 Artiste en résidence à S-air ICC, Sapporo, Japon  
2004 Critique du raisin pur – Frac Alsace, France  
2003-05 Artiste en résidence au Centre Culturel de Tinquieux, France

## COLLECTIONS PUBLIQUES

- Frac Aquitaine – Bordeaux  
Frac Champagne-Ardenne – Reims  
Frac Sud – Marseille  
Centre national des arts plastiques  
Bibliothèque Kandinsky – Centre Pompidou – Paris  
Musée Balzac – Saché  
Artothèque de Caen  
MRAC – Sérignan  
Monastère royal de Brou – Musée de Bourg-en-Bresse

## PUBLICATIONS PERSONNELLES

- 2021 **Huiles d'olive, Épopée d'une collection**, Nicolas Boulard, éditions de Dés, Clamart,FR
- 2017 **Rhône**, Nicolas Boulard, éditions Galerie Eva Meyer, Paris, FR
- 2014 –20 **Fanzines Specific Cheeses**, Nicolas Boulard, Camille Azaïs, Pierre Boisard, Vanessa Morisset, Camille Paulhan ...
- 2011 **The French Paradox**, Marc Bembekoff, Christophe Kihm, Pierre Mercier, éditions Analogues, Arles, FR
- 2005 **Journal de la route des vins d'Alsace**, Nicolas Boulard, éditions Critique du raisin pur, FRAC Alsace, FR
- 2000 **Recueil de Prières**, Nicolas Boulard, édition École supérieure des arts décoratifs de Strasbourg, FR

## TEXTES

- 2025 Camille Viéville, **Un dialogue pour Nicolas Boulard**, QDA
- 2024 Alicia Dorey, **La mélancolie du papier pain**, Le Figaro
- 2023 Cornelia Lauf, **La Casetta Rossa**
- 2020 Marion Zillio, **Et la boucle boucle la boucle**, Nicolas Boulard, Anne+ Lucas Gomez, **Nuancier**, Nicolas Boulard Le Grand Mezzé, Mucem
- 2019 Léa Bismuth, **Une cuisine spécifique**, Cookbook '19, MO.CO.  
Jérôme Lefèvre, **Entretien avec Nicolas Boulard**, Optical Sound, n°6
- 2018 Vanessa Morisset, **La place de l'Angélu**s, Revue Possible n°2  
Julie Crenn, **The Quiet Man**, Galerie Eva Meyer, Paris
- 2015 Marie Chênél, **The Cheese Museum**, galerie laurent mueller, Paris
- 2011 Christophe Kihm, **Correspondances et assemblages**  
Marc Bembekoff, in The French Paradox, Analogues, Arles
- 2007 Ben Kinmont, **Nicolas Boulard. Le temps qui reste**, Revue Semaine

## FORMATION / EDUCATION

- 2003 Collège Invisible, Post-diplôme en réseau de l'école des beaux arts de Marseille,FR
- 2002 DNSEP Art - école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg
- 2002 DSAD Communication graphique - école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg, FR





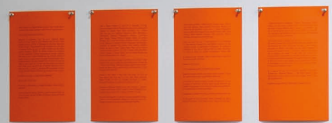


## Wakkanai

Impression numérique sur papier - dimensions variables, 2019

Réalisé avec le soutien de l'Institut Français – Résidence sur Mesure et du centre d'art LaBanque – Béthune





## Wakkanai

Vue d'exposition « À nos élans », centre d'art LaBanque, Béthune, FR, 2023





## La Casetta Rossa

installation in situ (projet en cours), Masseria Pernice, Sicile, IT, 2023





## La Casetta Rossa

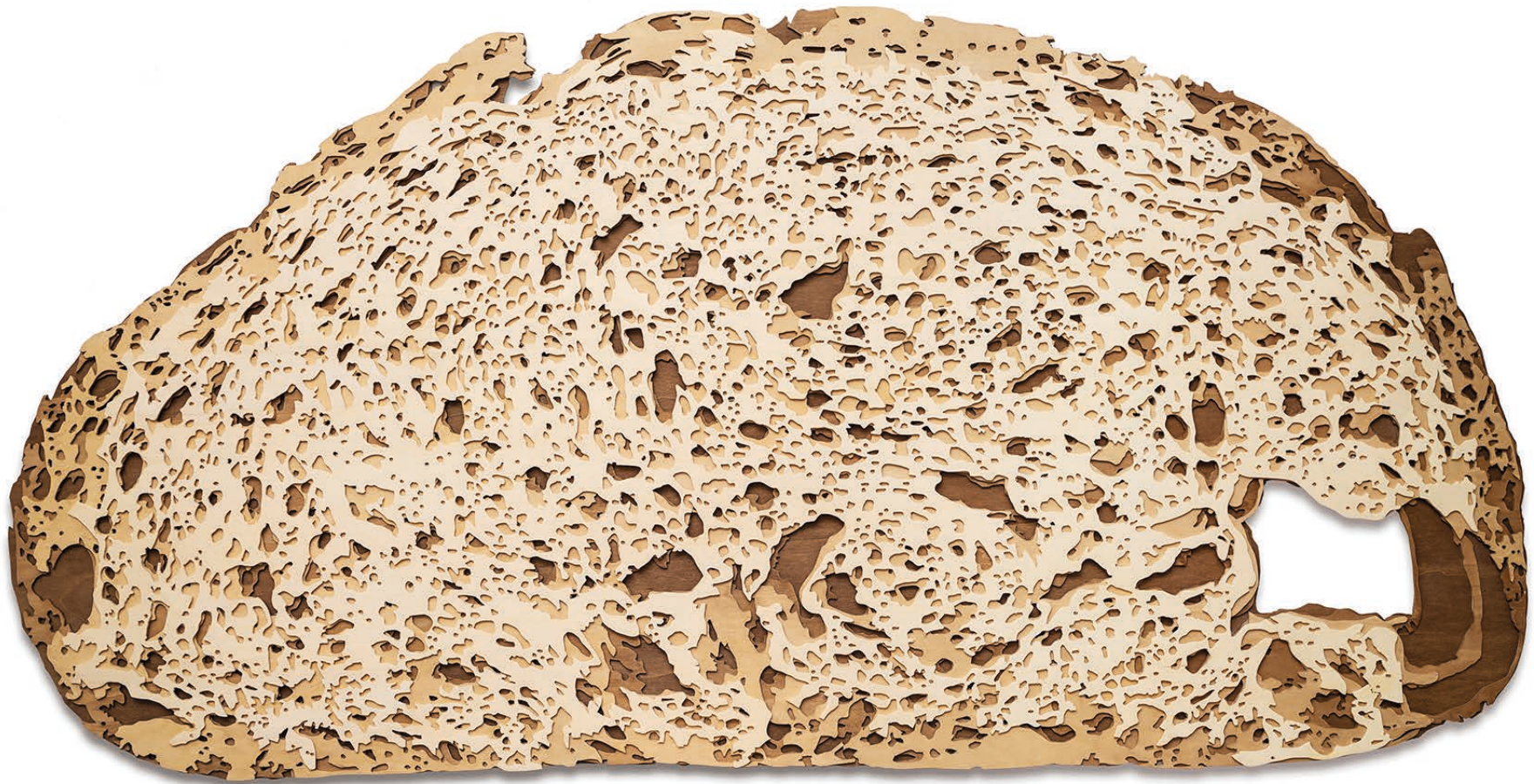
installation in situ (projet en cours), Masseria Pernice, Sicile, IT, 2023





Vue d'exposition / exhibition view : « l'appetito vien mangiando », 2023, 22,48 m2, Paris, FR





## **Pain II**

2021 4 couches de contreplaqué de peuplier, 240 x 120 cm





# Pain

Vue de l'exposition « La Galerie des Pains » – monastère royal de Brou – Bourg-en-Bresse - 2024



## Pain IX

2024, contreplaqué de peuplier ,90 x 150 x 3 cm



## Pain VI

2024, contreplaqué de peuplier ,90 x 150 x 3 cm

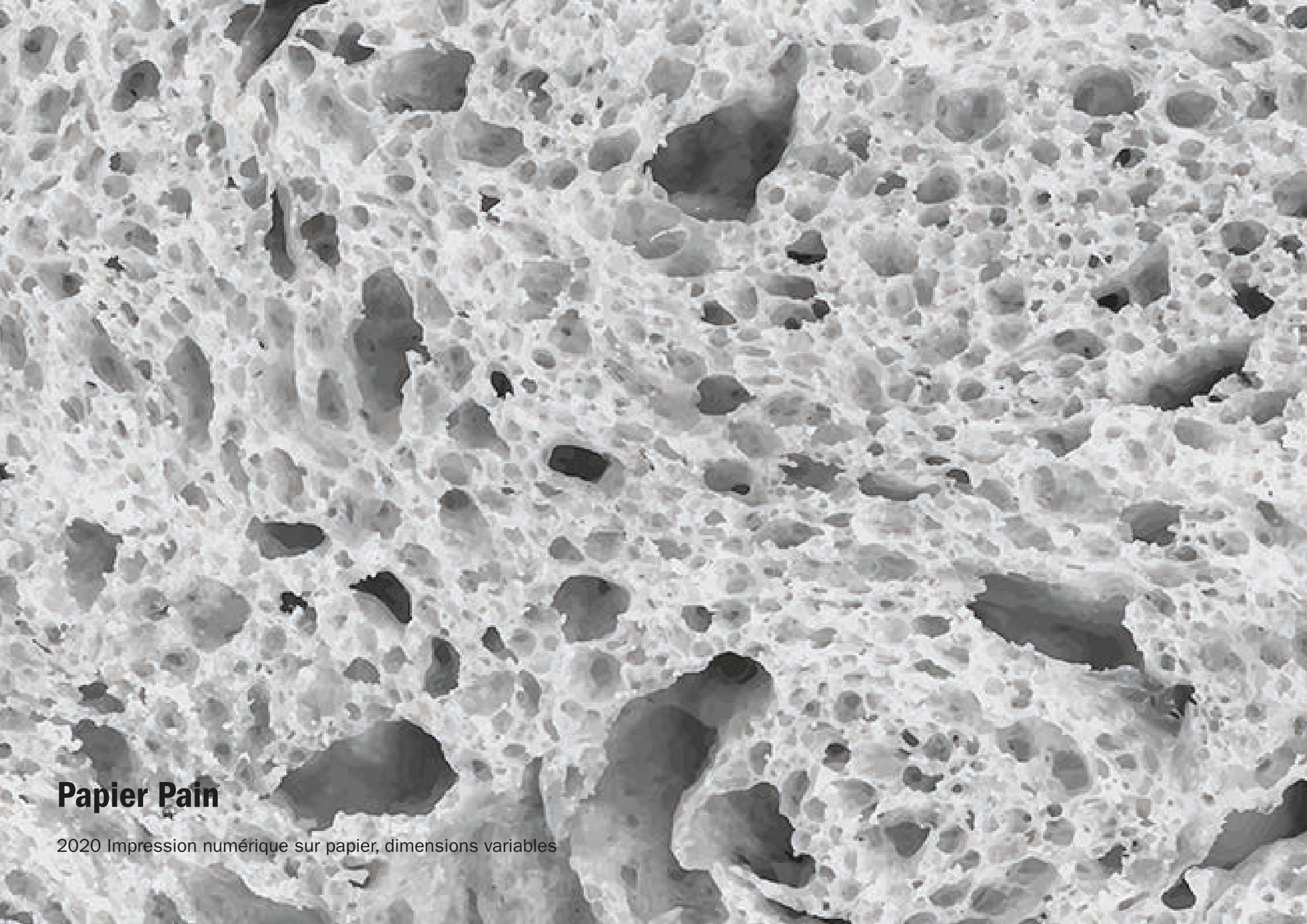




## Pain II

2024, contreplaqué de peuplier ,90 x 150 x 3 cm





## **Papier Pain**

2020 Impression numérique sur papier, dimensions variables





## Papier Pain

Vue d'exposition : « Cheese Museum », 2022, Centre d'art contemporain de Châteauevert, FR





## Golden Cheese

Plâtre, feuilles d'or, 10,5 x 4 cm





## Camembert

2021, bronze à la cire perdue, 10,5 x 4,5 cm / bronze, 4 x 2 inches



## Colonne

2022, bronze, 8,5 x 8,5 x 85 cm (hors socle)  
vue de l'exposition Cheese Mseum, centre d'art de Châteauevert, 2022



## Colonne (détail)

2022, bronze, 8,5 x 8,5 x 85 cm (hors socle)







## Monde Actuel

vue de l'exposition à la galerie 22,48m2 Paris - Romainville

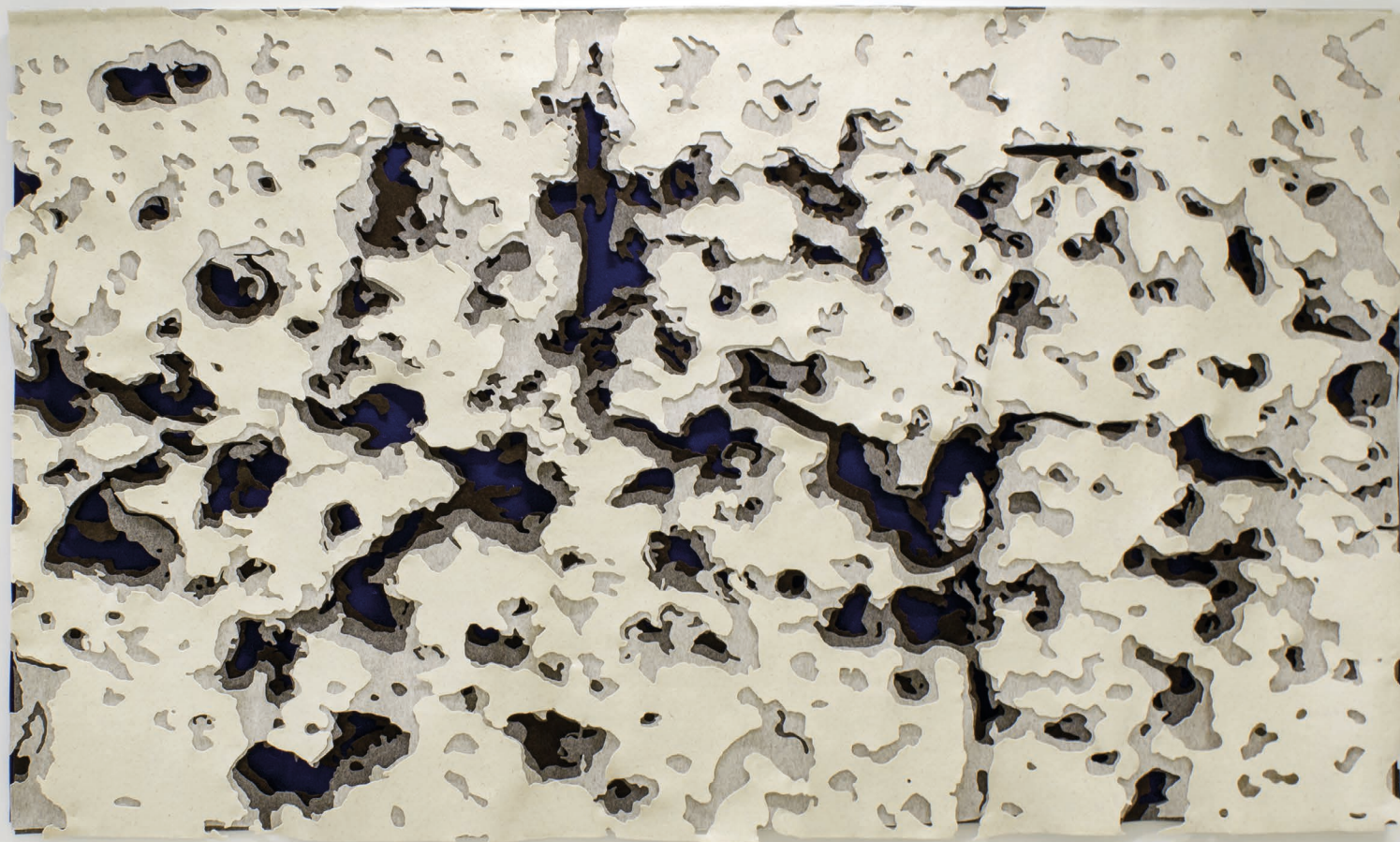




# Monde Actuel

vue de l'exposition à la galerie 22,48m2 Paris - Romainville





## Penicillium III

Vue d'exposition : « Monde Actuel », 2024, Galerie 22,48m2 - Paris / Romainville

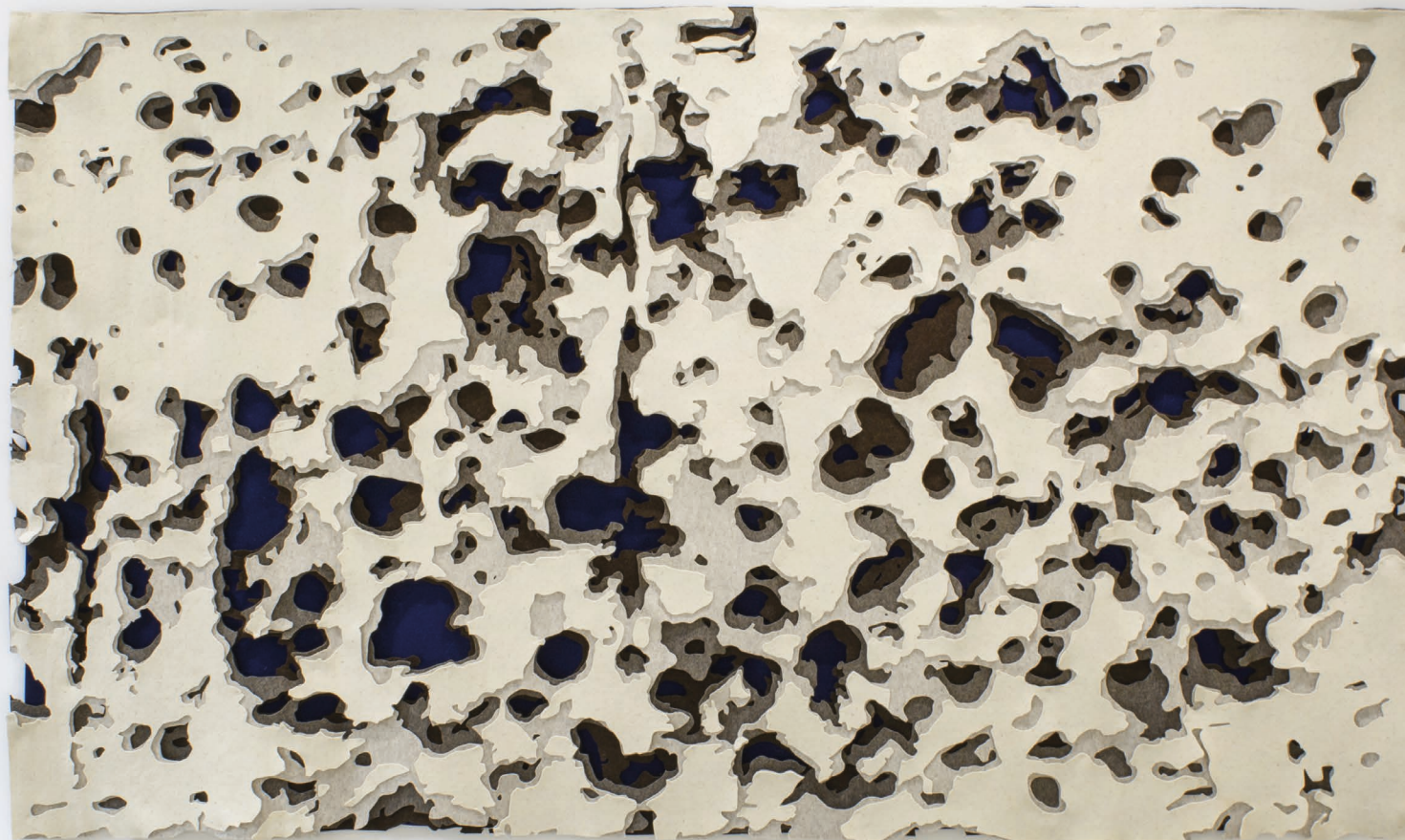


## Penicillium I (détail)

Vue d'exposition : « Monde Actuel », 2024, Galerie 22,48m2 - Paris / Romanelville







## Penicillium I

Vue d'exposition : « Monde Actuel », 2024, Galerie 22,48m2 - Paris / Romainville





Vue d'exposition : « Cheese Museum », 2022, Centre d'art contemporain de Châteauevert, FR



# Fourme

2019, 5 couches de feutre naturel, diamètre : 180 cm





## **Specific Slices**

2018 (détail), Feutre en laine naturelle, 4 éléments, 122 x 190 cm



## Specific Slices

2018, feutre en laine naturelle, 122 x 190 cm





## Specific Cheeses

6ème Chapitre de la confrérie Specific Cheeses, Villa la Brugère – Arromanches-les-bains, Dimanche 30 avril 2017

## Specific Cheeses - Bleu de Gobet

2015, impression à encre pigmentaire sur papier, 160 x 120 cm

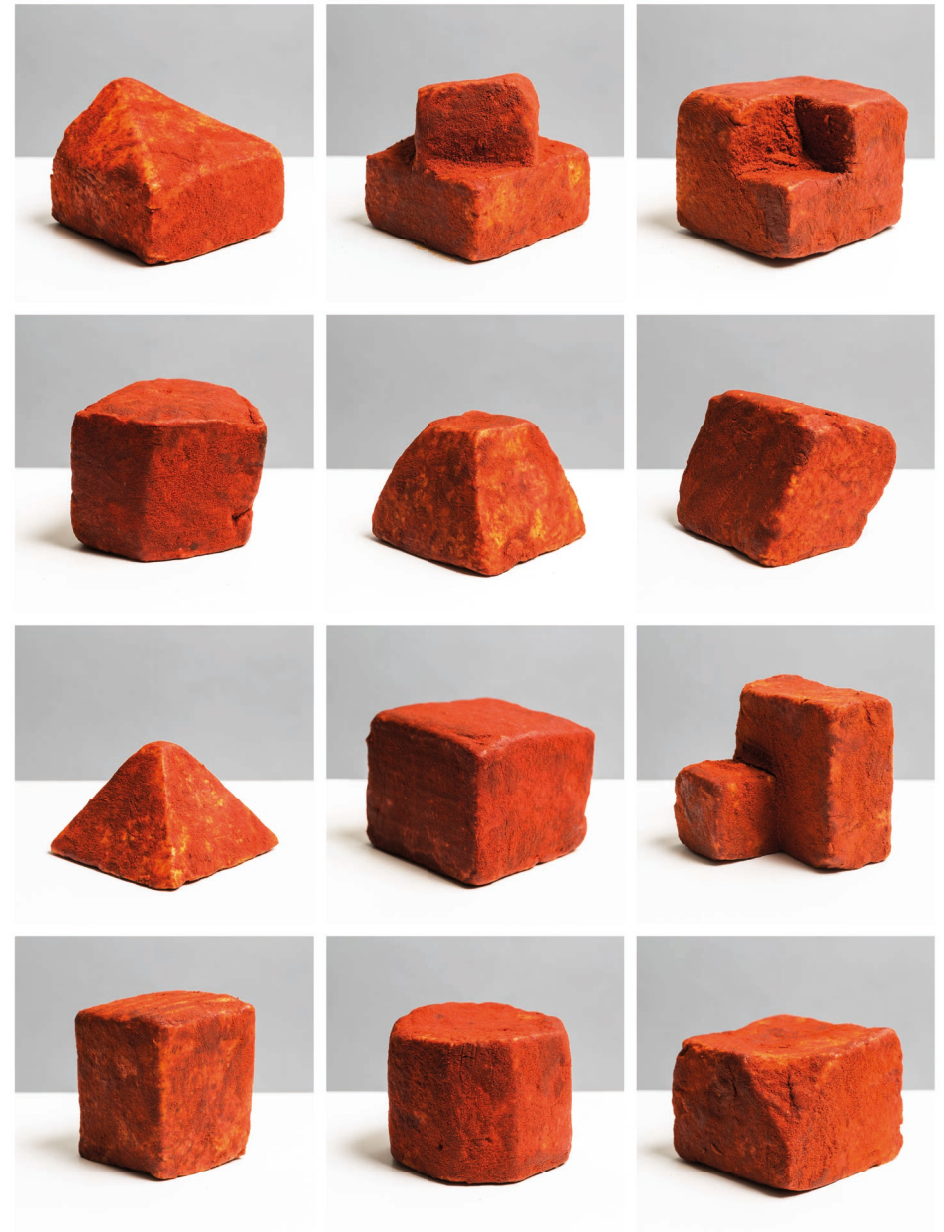




## Specific Cheeses - Castelmagno

2014, impression à encre pigmentaire sur papier, 160 x 120 cm





## Specific Cheeses - Boulettes d'Avesnes

2017, impression à encre pigmentaire sur papier, 160 x 120 cm



## Specific Cheeses - Brie

2012, impression à encre pigmentaire sur papier, 160 x 120 cm



# Specific Cheeses

Le mot «forme» et le mot «fromage» sont issus de la même famille étymologique, tout comme les formes des fromages et les formes récurrentes de l'art minimal (le cercle, le carré, la pyramide) sont similaires. En partant de ce constat, 12 moules à fromage ont été réalisés à partir de dessins de Sol Lewitt : *12 Forms Derived from a Cube* (1982).

« *La qualité essentielle des formes géométriques vient de ce qu'elles ne sont pas organiques, à la différence de toute autre forme dite artistique.* »  
Donald Judd, entretien avec Lucy Lippard, 1967

Specific Cheeses est parti du constat de la ressemblance formelle entre un fromage de Valençay et d'une œuvre de Sol LeWitt intitulée *Flat Top Pyramid*.

A partir de ce constat, une étude a été rédigée sur le rapprochement formel qui existe entre les formes de l'art minimal et les formes des fromages : le cercle, le carré et la pyramide sont les formes identiques de deux mondes à priori très éloignés.

Cette étude a été présentée lors d'une conférence donnée au mois de mai 2010 au Frac Alsace puis au Musée de l'objet à Blois en 2012, à Machine Project à Los Angeles en 2013, à la fondation d'entreprise Ricard en 2015.

Specific Cheeses se présente également sous la forme de 12 moules à fromage inspirés par 12 dessins de Sol LeWitt : *Forms Derived from a Cube*. Specific Cheeses est une référence directe au manifeste de l'art minimal rédigé par Donald Judd en 1964, *Specific Objects*. Une première série des Specific Cheeses a été réalisée en 2011 lors d'une exposition organisée par le centre d'art contemporain du Parc Saint Léger de Pougues-les-eaux en partenariat avec la ferme de Port-Aubry, producteurs de crottins de Chavignol.

La confrérie Specific Cheeses a été créée en 2012. Les costumes sont composés de 12 capes en feutre et 12 chapeaux reprenant les formes des fromages que les 12 consœurs et confrères portent lors de la cérémonie. Le grand maître porte le blouson en cuir aux couleurs de la confrérie et dirige la cérémonie au cours de laquelle 12 consœurs et confrères sont nommé·e·s. Après la cérémonie d'intronisation, les 12 fromages Specific Cheeses sont dégustés avec le public présent.





# Monumental Emmental

2022 Installation in situ, 6 m x 20,63 m





# Monumental Emmental

2022 Installation in situ, 6 m x 20,63 m





## Nuancier

2020, 96 huiles d'olive dans 180 tubes en verre, silicone, métal, 3 cadres de 120 x 180 cm  
Vue de l'exposition : « Le Grand Mezzé », MUCEM, Marseille, FR



## Nuancier

Le Nuancier est une installation composée de 180 tubes en verre remplis de différentes huiles d'olive du bassin méditerranéen (de l'Afrique du Nord et de l'Europe du Sud jusqu'au Proche-Orient). L'œuvre reconstitue une cartographie chromatique sous la forme d'un nuancier translucide qui ouvre l'exposition du Grand Mezzé au Mucem à Marseille.

L'ensemble des huiles d'olive a été récolté pendant l'année 2020 en Ile-de-France dans les épicerie et commerces alimentaires et auprès de professionnel.les de l'olive (sommeliers et producteurs).





## Nuancier (détail)

2020, 96 huiles d'olive dans 180 tubes en verre, silicone, métal  
3 cadres de 120 x 180 cm



## Huiles d'olive, Épopée d'une collection

2021, 156 pages, 10,5 x 21 cm

320 jours pour collecter 96 huiles d'olive provenant de l'ensemble du bassin méditerranéen pour la création d'un Nuancier. Compte-rendu d'un voyage confiné en Île-de-France au cours de l'année 2020.

Ce livre a été réalisé avec le soutien du Centre d'art contemporain de Châteaufort et du Mucem







## **Cuves mélancoliques**

Vue d'exposition : « Feux Liquides », 2018  
Galerie Triangle Bleu – Stavelot, BE

**Cuve mélancolique #1  
d'après Albrech Dürer**

2016 inox, 110 x 110 x 90 cm





**Cuve mélancolique #2  
d'après Alberto Giacometti**

2016 inox, 110 x 110 x 90 cm





**Cuve mélancolique #3  
d'après Tony Smith**

2016 inox, 110 x 110 x 90 cm



## Cuves mélancoliques

La série de sculptures intitulées Cuve mélancolique #1, #2 et #3 est composée de trois cuves en inox. Nicolas Boulard détourne ce contenant lié à la vinification en puisant dans un catalogue de formes appartenant à l'histoire de l'art. Produites pour l'exposition et réalisées par une société girondine spécialisée, ces œuvres conservent certains éléments liés à leur fonction (les orifices de remplissage et de vidange). Pointant une certaine continuité des formes à travers le temps, Nicolas Boulard, pour la Cuve mélancolique #1, extrait de la célèbre gravure Melancolia (1514) d'Albrecht Dürer le polyèdre qui figure à l'arrière-plan et le transpose dans un espace tridimensionnel. Pour les deux autres sculptures, il prend pour modèles respectivement Le Cube (1933-1934) d'Alberto Giacometti et New Piece (1966) de l'artiste américain Tony Smith. Ici, la forme prédomine, faisant oublier la fonctionnalité. Les cuves de Nicolas Boulard deviennent des objets fétiches et flamboyants. D'aspect précieux et épuré mais d'origine utilitaire, ils sont hybrides. Cette ambiguïté est suggérée en filigrane par le titre des œuvres. En associant à la « cuve » la notion de mélancolie, l'artiste la personnifie





## Clos du Frac

2010-2020, Frac Alsace, vignes, 1000 m2 /





## Clos du Frac

2010-2020, Frac Alsace, vignes, 1000 m<sup>2</sup> /



## **Clos du Frac**

Le Clos du Frac est une parcelle viticole sur le site du jardin du Frac Alsace. Ce projet s'inspire de la tradition viticole alsacienne et du puissant trait de caractère économique que représentent le vin et la vigne en Alsace. Le Clos du Frac tend à reproduire en Alsace une parcelle viticole de la région bordelaise, et en particulier de Mouton Rothschild à Pauillac. Par l'utilisation des cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot et Merlot, Nicolas Boulard reproduit le modèle type du vignoble de Bordeaux. Le geste de déplacer un vignoble bordelais en Alsace n'est pas dénué de sens, puisque toute l'histoire du vin est une histoire de déplacements et de voyages de cépages.



# Clos Mobile

2009, Remorque, vignes (Chardonnay), 150 x 350 x 80 cm





## Clos Mobile

Vue d'exposition « L'esprit des lieux », 2009  
Domaine départemental de Chamarande, FR

Cette parcelle est conçue avec le même soin qu'un clos de grand cru, appliquant les préceptes de Jean-Antoine Chaptal publiés en 1819 dans son traité L'Art de faire le vin sur l'influence du climat, du sol, de l'exposition et du soleil sur le raisin. Le cépage utilisé dans le Clos Mobile est un Chardonnay qui, outre le fait d'être le plus répandu dans le monde (Europe, Chili, Californie, Australie, Afrique du Sud), a la particularité de donner des arômes très différents en fonction du terroir et de la vinification. Le Clos Mobile joue ainsi sur une ambiguïté entre terroir idéal et territoire mobile.







## Les Variables Obsolètes

2012, Acier galvanisé, bois, air comprimé  
Hauteur : 4,5 mètres

Pour le Vent des Forêts, Nicolas Boulard s'adresse aux caprices météorologiques en bâtissant, au milieu des champs de blé, un cabanon avec un canon antigrêle pouvant déplacer les nuages. Un instrument conique est pointé vers le ciel et projette par à-coups des détonations qui font la pluie et le beau temps. L'oeuvre est réalisée avec le soutien de : la chaudronnerie Rennesson (Saint-Mihiel, 55) et l'aide des bénévoles du Vent des Forêts.





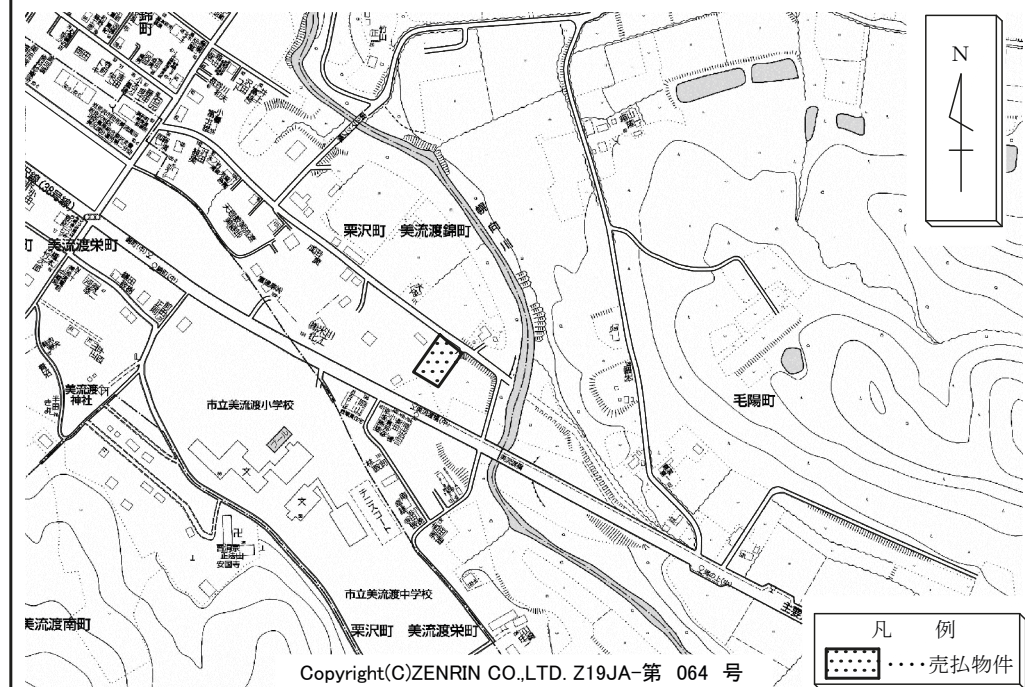
## Miruto

Impression numérique sur papier - dimensions variables

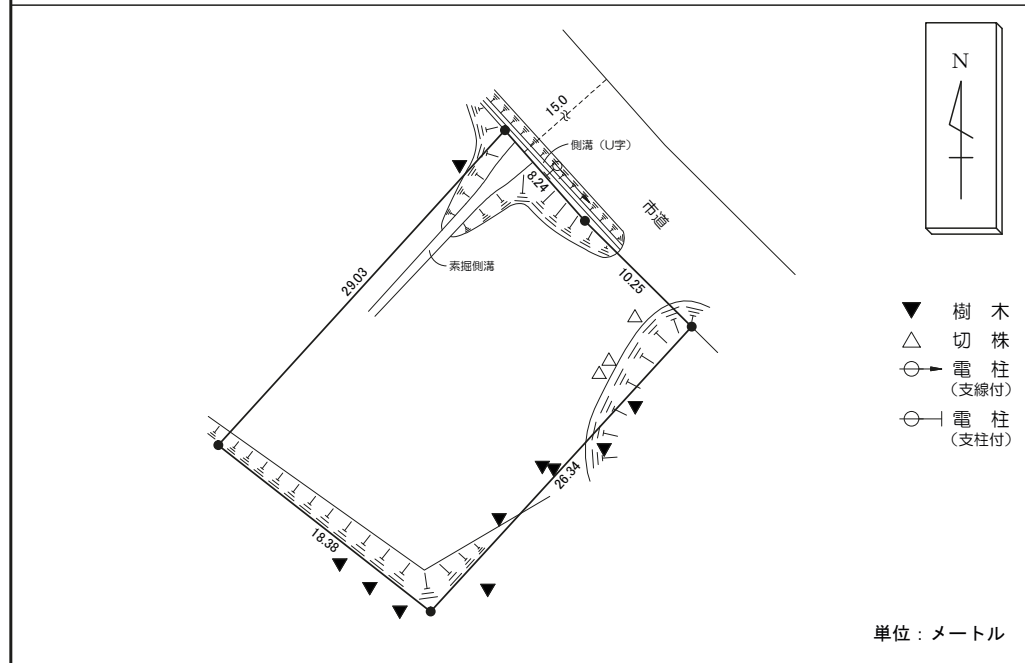
Réalisé avec le soutien de l'Institut Français – Résidence sur Mesure et du centre d'art LaBanque – Béthune



## 案内図



## 概要図



# Miruto

Une parcelle de terrain dans le village de Miruto, province d'Iwamizawa sur l'Île d'Hokkaido au Japon.

Projet en cours avec le soutien de l'Institut Français, du centre d'art contemporain LaBanque à Béthune, de Miru.Tobu, de Tenjinyama art studio – Sapporo





## **Mer du Japon**

2019, Eau de mer, verre, encadrement

82,5 x 97 x 4 cm





## **La Loire, Île de Bondésir**

2019, Eau de la Loire, verre, encadrement  
123 x 103 x 4 cm



# La Loire, Île de Bondésir (détail)

2019, Eau de la Loire, verre, encadrement

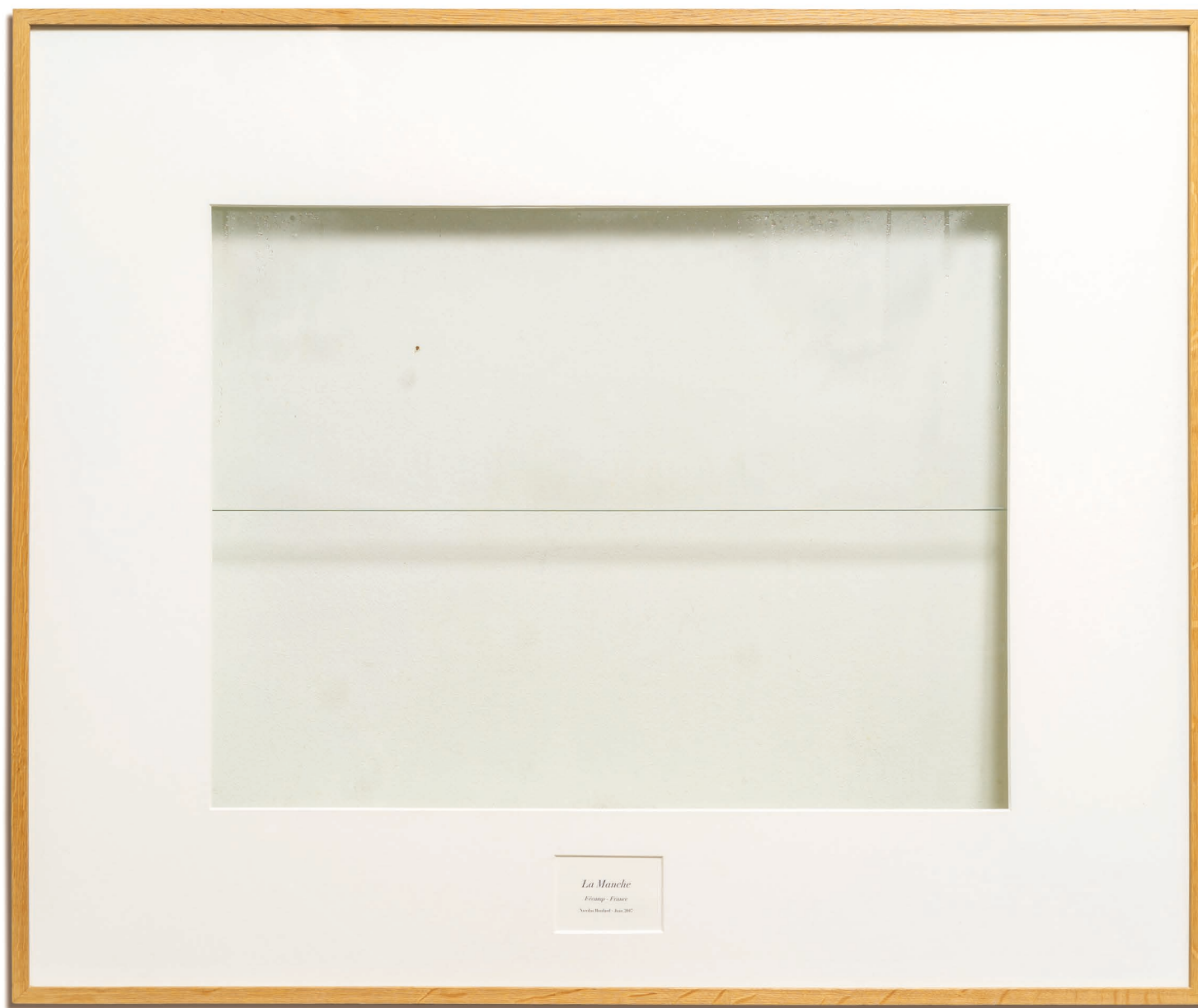
123 x 103 x 4 cm

*La Loire*

*Île de Bondésir*

Nicolas Boulard - Septembre 2019





## **La Manche - Fécamp**

2017, Eau de mer, verre, encadrement

82 x 97 cm





## **Soleil Levant - Le Havre**

2024, Eau de mer, verre, encadrement

79,5 x 65 cm





## Giverny

2024, Terre de Giverny, verre, encadrement

117,5 x 82 cm



## Nuancier d'altitude - Hysope

48 bouteilles, structure en bois, vinaigre d'alcool et hysope  
160 x 117 x 68 cm, 2025





## Nuancier d'altitude - Hysope (détail)

48 bouteilles, structure en bois, vinaigre d'alcool et hysope  
160 x 117 x 68 cm, 2025





## Nuancier - Remède à la mélancolie

156 bouteilles, structure en bois, vinaigre d'alcool et colorants  
220 x 220 x 70 cm, 2024

vue de l'exposition La Galerie des Pains – Monastère royal de Brou –  
Bourg-en-Bresse dans le cadre de Campagne Première







## **Nuancier Finement Boisé**

2007, Verre, chêne, liège, Chardonnay  
30 x 200 x 8 cm





## Nuancier

2004, Chardonnay, Pinot Noir, verre, liège  
20 x 180 x 15 cm

Nicolas Boulard a procédé à des assemblages de Chardonnay et de Pinot noir qui, selon une variation savante des proportions, déclinent les différentes nuances de couleur entre le vin blanc et le vin rouge. Entre figuration et abstraction, cette œuvre entretient une relation subtile à l'idée de fragmentation de l'image.



## **Mort sur Place**

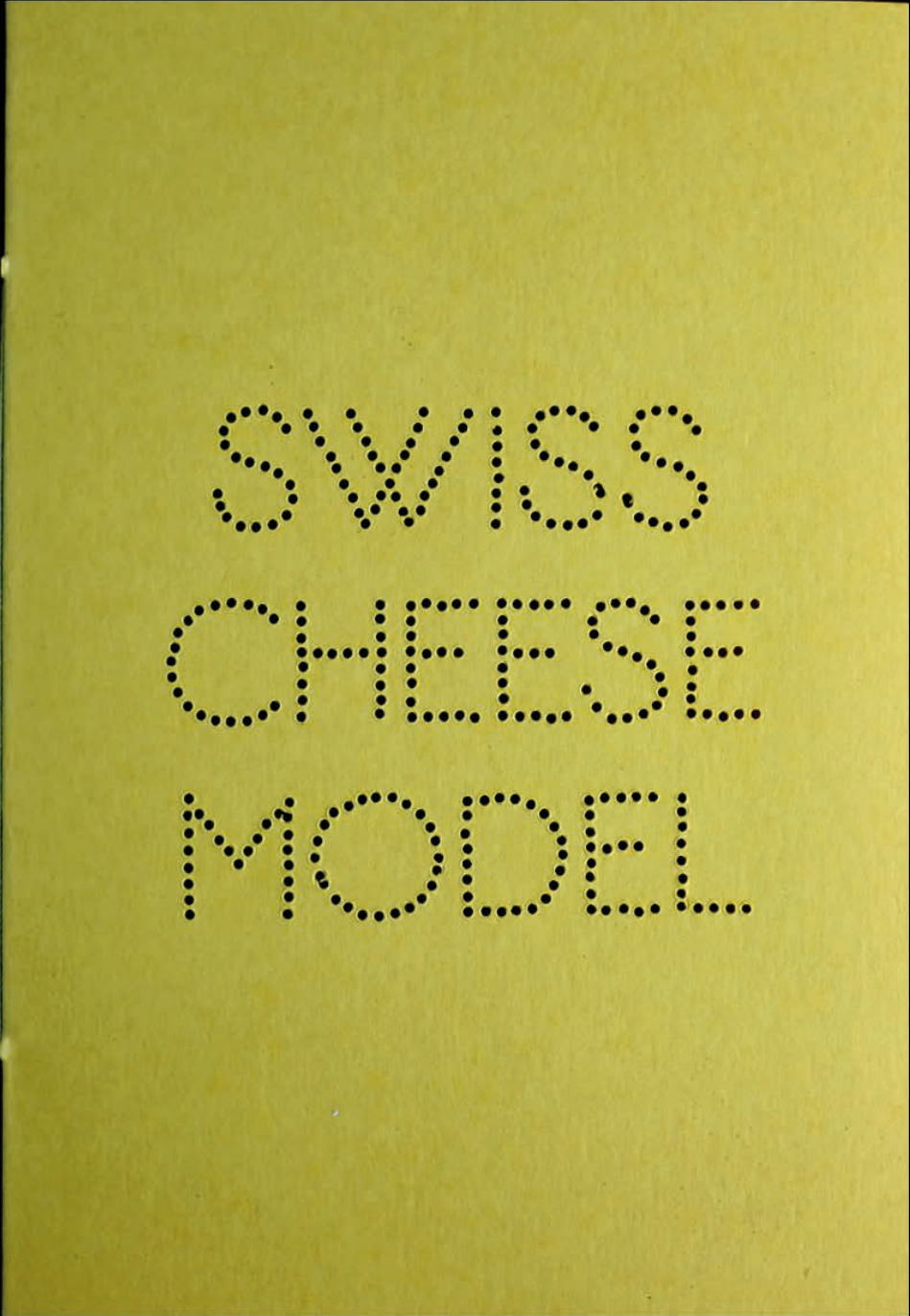
La plus courte biographie de Marcel Proust  
8 pages imprimées - couverture perforée  
7,5 x 10,5 cm





## Swiss Cheese Model

Huit pages trouées manuellement  
100 exemplaires uniques - 10 x 15 cm



SWISS  
CHEESE  
MODEL





## Fanzines Specific Cheeses

Une anthologie de la représentation du fromage dans l'histoire des arts de l'antiquité à nos jours : peinture, dessin, littérature, architecture, cinéma, mode, design, musique - 2014 - 2020  
12 numéros - 15 x 21 cm



# **PRESSE**

## **(sélection)**



Il est primordial pour un artiste de disposer d'un texte critique de qualité sur son travail. C'est le souhait d'encourager ce format d'écriture qui est à l'origine des bourses Ekphrasis, lancées par l'ADAGP en association avec l'AICA France et *Le Quotidien de l'Art* : elles ont pour objet de mettre en relation 10 artistes avec autant de critiques. Les textes des 10 lauréats de cette édition (dotés chacun de 2 000 euros, couvrant la rédaction du texte et sa traduction) seront publiés au long de l'année dans *Le Quotidien de l'Art*, au rythme d'un par mois. Dans cette livraison, Camille Viéville se penche sur le travail Nicolas Boulard.



## Un dialogue (pour Nicolas Boulard)

PAR CAMILLE VIÉVILLE

**Nicolas Boulard pirate des formes issues de l'art conceptuel et minimal à l'aide de matériaux organiques (vin, fromage, huile, feutre, liège, cuir, etc.). Afin de sonder ces rapports subversifs d'une grande inventivité, la fiction infiltre le texte critique et sa norme.**

A. : Je prépare un texte sur Nicolas Boulard. Tu le connais ?  
B. : De nom, seulement.  
A. : Il a eu une exposition à l'automne dernier à la Galerie 22,48 m².  
B. : C'était comment ?  
A. : Très réussi.  
B. : C'est quoi, son boulot ?  
A. : Au commencement, il y a le lieu [1] et il y a le vin.  
B. : C'est-à-dire ?  
A. : J'y viens. Sache d'abord qu'il a une pratique conceptuelle, ancrée dans l'environnement où il se trouve. Sache aussi qu'il cherche à pirater de l'intérieur la forme de l'œuvre ou les décisions prises lors de sa conception.

Nicolas Boulard.  
© Photo Gilles Berquet.

En haut : Vue de l'exposition  
« Monde Actuel » à la galerie  
22,48m², 2024.

© Nicolas Boulard & Galerie 22,48m²/  
Adagp, Paris 2024.

[1] Formule empruntée, légèrement modifiée, à Pierre Mercier, « Nicolas Boulard : œnophile et vinoclaste ! » in *The French Paradox, Arles, 2011, p. 17.*



Le Figaro

Alicia Dorey

Octobre 2024



TALENT

## NICOLAS BOULARD

### *La mélancolie du papier pain*

*Monstre littéraire et bachique, l'artiste cultive l'art de la transgression, mêlant des références du minimal art et de l'art conceptuel, décliné avec humour sur nos denrées du quotidien.*

**N**é en Champagne dans une famille de vignerons, Nicolas Boulard a vécu à sa façon son « Retour à Reims ». Tournant momentanément le dos au monde du vin pour embrasser celui de l'art, c'est à Strasbourg qu'il ose enfin verser dans la transgression. « *J'ai fait tout ce qu'il était interdit en Champagne, avec une seule question en tête : que se passe-t-il lorsque l'on fait ce qui est défendu ?* » En toute impertinence, il élabore un savant mélange des grands crus d'Alsace, afin de « *créer un grand cru des grands crus, dans une quête absolue de l'absurde* ». Au fil de ses explorations, il tisse des liens entre création et processus naturel de fermentation, abandonnant le vin pour aller vers le fromage et le pain. « *Le procédé de transformation de ces derniers est proche de celui qui se déroule dans le cerveau de l'artiste : ce bouillonnement, cette*

*accumulation d'éléments qui se regroupent, s'agrègent, se décomposent.* » De ces deux totems du quotidien des Français, il élabore des œuvres sur papier peint, reproduisant les marbrures délicates d'un roquefort ou le moucheté gracile d'un stilton, agrandissant à l'extrême les reliefs alvéolés d'une tranche de pain au levain, dans la perspective poétique de « *figer l'instant* ».

#### AU CROISEMENT DE LA SCIENCE ET DE L'IRONIE

Si l'exercice peut sembler anecdotique, voire basement trivial, il synthétise en coulisses une infinité de niveaux de lecture, parmi lesquels un clin d'œil discret à la théorie de la relativité d'Albert Einstein – lui-même prenait l'exemple d'une miche de pain tranchée aléatoirement –, « *afin de montrer que le temps pouvait être découpé de différentes manières, l'espace de différentes matières* ».

Au croisement de la science et de l'ironie, l'artiste développe un sens de l'humour empreint de mélancolie, qui atteint son paroxysme dans son exposition « *Monde actuel* », à la galerie 22,48 m<sup>2</sup>, à partir du 3 novembre\*. « *Le terme "actuel" est en soi un paradoxe, puisqu'il est déjà passé au moment même où il est prononcé. "Monde actuel" est par ailleurs l'anagramme de Claude Monet, dont les Nymphéas évoquent l'idée d'impermanence.* » Des formes passagères, des matières consommables, à l'image de ces denrées que l'on oublie de regarder. En déambulant au milieu de ces pâtisseries recouvertes de mie, on se prend à penser qu'après tout, peu importe que l'on en soit ému ou pas : tout véritable amateur d'art devrait parfois manger de ce pain-là.

Alicia Dorey

\* 29, rue de la Commune-de-Paris, 93230 Romainville (2248m2.com).



# Caillés de doléances

L'ARTISTE NICOLAS BOULARD NE GOÛTE GUÈRE LA STANDARDISATION CULINAIRE, À LAQUELLE CONCOURENT LES APPELLATIONS D'ORIGINE. POUR REDONNER DU RELIEF AUX FROMAGES PROTÉGÉS, IL A CRÉÉ SON PROPRE RITUEL.

Ceci n'est pas une miche. Le pain posé sur le bureau de Nicolas Boulard est un faux. La tranche de camembert visible depuis la table de la salle à manger aussi. À force, on finit par penser que le pain de mie trônant dans sa cuisine est un fac-similé. Il n'en est rien. Des mois que cette brique beige s'assèche et durcit. «*Ça ne pourrait pas, le pain*», précise d'une voix douce l'artiste à la barbe de trois jours. C'est dans cet atelier-logement en pleine cité-jardin de la Plaine, à Clamart, que Nicolas Boulard crée ses œuvres, toutes inspirées de la sainte trinité du repas à la française : pain, vin, fromage.

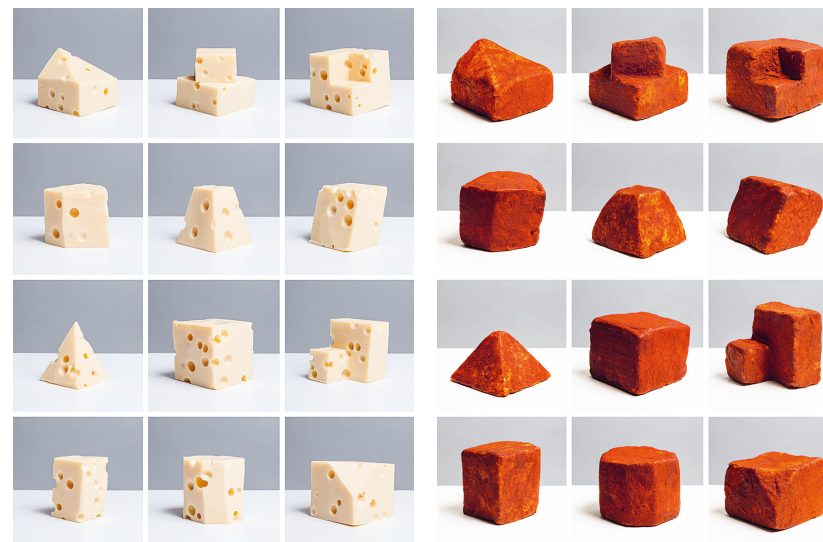
Un cliché que l'artiste ne goûte pas. Au musée ou dans l'assiette, ce Champenois aux larges épaules préfère quand «*les formes et les idées avancent*». D'où son aversion

pour l'AOP. Les fromages doivent en effet suivre un protocole immuable de production pour se voir attribuer leur appellation d'origine protégée. Brie de Meaux, maroilles, crottin de Chavignol... presque cinquante pâtes françaises sont ainsi homologuées.

L'artiste gourmet s'amuse à détourner ce cahier des charges depuis 2012 avec son projet «*Specific Cheeses*». Une série d'œuvres fromagères, créées grâce à un protocole de travail reproduit d'une année sur l'autre. La recette tient en trois étapes : demander à

un producteur de placer son caillé dans douze moules de formes géométriques, laisser fermenter, organiser une cérémonie dans laquelle douze adeptes exhibent leur morceau moisi sous l'œil du grand maître – Nicolas Boulard. «*J'ai créé ma propre AOP*», s'amuse-t-il. Pour que le produit soit certifié, chaque confrère doit arborer une sobre cape en feutre ainsi qu'un élégant chapeau en forme de fromage, et attendre patiemment la dégustation conclusive. La symbolique 12<sup>e</sup> solennité de ce genre doit se tenir, ce 22 juin, au monastère

**L'artiste champenois organise des cérémonies au cours desquelles douze adeptes doivent exhiber leur morceau moisi.**



«*Specific Cheeses – Emmental*», 2013.

«*Specific Cheeses – Boulettes d'Avesnes*», 2017.

royal de Brou, à Bourg-en-Bresse. C'est au fromage de Clon, une pâte fermière agrémentée de safran disparue depuis le Moyen Âge, que le culte sera rendu.

## Bible américaine

Le grand gaillard se lève pour fouiller dans le désordre de la table basse. Il en ressort un lourd livre hérissé de post-it jaunes. Sa bible est un catalogue d'exposition de Sol LeWitt, figure américaine de l'art minimal, mort en 2007. Œuvres géométriques en trois dimensions, économie de moyens, séries d'objets répétées, formes monochromes : les préceptes de ce courant des années 1960 nourrissent le travail de l'artiste. Ses «*Specific Cheeses*» sont inspirés des «*Forms Derived from a Cube*», une série de figures géométriques dessinées par LeWitt. «*Le processus de fabrication m'intéresse plus que le résultat final*», avoue

Nicolas Boulard, dont les œuvres émergent souvent de la répétition d'une méthode qui tient plus de la recette que du coup de pinceau instinctif. Mais une répétition qui laisse place à l'aléatoire.

En 2016, le plasticien s'est retrouvé dans le collimateur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), chargé de veiller au respect des normes AOP, pour avoir détourné du chavignol et du chaource. La transgression fromagère de trop : dans un courrier, l'organisme l'a accusé de «*tromperie*» et sommé de retirer l'appellation. «*Je leur ai rappelé que la loi protège la liberté de création et que ces fromages sont des œuvres.*»

Si Nicolas Boulard interroge ces labels, c'est aussi qu'il a grandi «*à la limite d'une appellation*». Et pas n'importe laquelle : celle du champagne. L'exploitation viticole de son enfance se situe

sur les dernières terres de l'aire de production, à quelques lopins de la départementale qui marque le commencement de la Picardie. C'est sa sœur qui a repris la ferme. Mais pour lui, une exposition et une dégustation chez le caviste ne sont pas si différentes : «*On rend au public l'objet créé, et on explique son processus de fabrication. Dans les deux cas, la parole est très présente.*» Le jour de sa soutenance de projet de fin d'études, Nicolas Boulard a dû être bavard pour expliquer son installation : une enfilade de bouteilles de vin jaunâtres remplies d'un mélange de grands crus. Ce «*vin ultime*» notamment fait de riesling, tokay pinot gris et muscat a un arrière-goût d'hérésie et un nom provocateur : «*grand cru de grands crus*». «*Qu'est-ce qui fait un grand ou un mauvais vin ? C'est le genre de question que je me pose.*»

RÉMI BAYOL



## CHEESE MUSEUM

Tel est le nom que portera le Centre d'art contemporain de Châteauevert, jusqu'au 19 juin prochain, soit jusqu'au terme de l'exposition de l'artiste Nicolas Boulard, bien connu pour ses travaux relatifs à la nourriture.



Golden Cheese Plâtre, feuille d'or - Édition 5 exemplaires + 1 épreuve d'artiste 10,5 x 4 cm 2017 Vue de l'exposition The Quiet Man - galerie Eva Meyer - Paris - nov. 2017 - jan. 2018 Collection privée - Paris

Lactose, bronze et fermentation : trois termes qui n'ont a priori rien à faire ensemble. C'est le propre de l'artiste plasticien **Nicolas Boulard** que d'associer "l'inassociable" ce qui ne peut s'associer, de revisiter et bouleverser les codes de l'œuvre d'art en matérialisant l'organique, la décomposition. C'est le cas de son dernier projet en date, intitulé **Specific Cheeses** : une étude sur la similitude entre le Minimal Art et... le fromage ! **Specific Cheeses** est mis en place au sein du Centre d'art contemporain Châteauevert, qui devient le temps de cette exposition, du 4 février au 19 juin, le **Cheese Museum**.

Nicolas Boulard est célèbre pour sa création protéiforme, entre sculpture, texte, vidéo et installation ; création véritablement singulière puisque liée à la nourriture. Pain, vin ou fromage : l'essence de l'œuvre de Boulard réside dans l'appropriation de matières issues de fermentation, afin de produire une œuvre unique. Cette dernière est littéralement un processus en cours, une transition entre deux états. Cela confère une pleine autonomie et liberté à l'œuvre d'art, dont le carcan s'en trouve aboli. Ce n'est pas le statut figé de la plastique qui importe, Nicolas Boulard rejette la conser-

vation : les choses doivent s'autodétruire pour être, à commencer par les matériaux de son œuvre. C'est une sorte de stabilisation dans le chaos, qui consiste à admettre qu'on ne peut lutter contre les forces inéluctables de la décomposition.

Les travaux de Nicolas Boulard bouleversent l'esthétique du minimalisme américain, à partir de laquelle il fonde pourtant sa plastique. Ce n'est qu'un tremplin, une base qui le propulse vers l'hybride, la métamorphose et le caricatural. Ainsi, on observe un camembert en bronze, un bleu en feutre, un emmental en plâtre doré et une gigantesque tranche de pain découpée dans du bois de peuplier.

Dans le sillage des musées d'artistes comme celui de Marcel Broodthaers ou de Martin Kippenberger, le **Cheese Museum** est une institution temporaire, une exposition vivante et organique, assez symbolique du changement et du devenir structurels de l'être. *Alix Decaux*

Jusqu'au 19 juin, Centre d'art contemporain de Châteauevert. Rens: [centredartchateauevert.fr](http://centredartchateauevert.fr)



# Revue Possible

## Vanessa Morisset

### 2018

# Nicolas Boulard

par Vanessa Morisset

## LA PLACE DE L' ANGÉLUS



entretien · Nicolas Boulard

19

Nicolas Boulard, Vue de l'exposition *The Quiet Man*, Galerie Eva Meyer, crédit photo : Rebecca Fanuele, courtesy de l'artiste et Galerie Eva Meyer.

Nicolas Boulard, *Antipodes : Cadix, Espagne et Mont Roskill, Nouvelle Zélande*, 2017, terre et liant acrylique sur panneau de bois, 2 x 120 cm de diamètre, crédit photo Rebecca Fanuele, courtesy de l'artiste et Galerie Eva Meyer.

[Cet entretien a été rédigé à partir d'une discussion enregistrée durant un périple en voiture, de Clamart à Barbizon. Aussi, en le lisant, il faut entendre, en fond, les indications du GPS, les tic-tacs du clignotant, et plus généralement, le bruit du trafic, la route...

Pourquoi se rendre précisément à Barbizon ? La question sera bien sûr abordée.]

**Pour notre entretien tu as choisi comme mise en situation de partir en voiture quelque part (en l'occurrence Barbizon). Cela m'amène à aborder d'emblée un aspect de ton travail qui ne semble pas central mais qui en réalité pourrait bien l'être, celui de cette pratique que tu as de traverser des territoires, en voiture, dans un rapport à la nature qu'il nous faudra définir, mais peut-être avant tout dans une démarche conceptuelle. C'est par exemple ce que tu as fait pour écrire ton livre *Rhône*, où tu as suivi le cours du fleuve de sa source en Suisse jusqu'à la mer Méditerranée. Alors, ces voyages en voiture ne sont-ils pas une part importante de ton travail ?**

Cela renvoie à ma manière de procéder et de fonctionner. Je commence souvent à travailler à partir de déplacements physiques, de voyages, qui constituent pour moi des moments de réflexion. J'ai un atelier où je fais des choses, mais le lieu où je réfléchis et où je pense, c'est dans la circulation. La circulation physique, pour moi, favorise la circulation des idées. Et je pars souvent en voiture parce que les lieux où je me rends sont généralement mal desservis par les transports publics. Par exemple je pensais qu'aujourd'hui on aurait pu aller à Barbizon en train — ça aurait été un voyage très différent — mais cela n'a pas été possible. Je ne suis pas forcément attaché à la route. C'est juste un rythme rapide qui me convient. J'aime aussi beaucoup marcher, mais cela ne va pas assez vite pour moi.

**Il y a aussi l'itinéraire, dans ce qu'il a d'abstrait, voire d'absurde, comme ligne à suivre, notamment dans *Rhône* où il assume le rôle de protocole, non ?**

Dans Rhône, mais aussi dans *Le journal de la route des vins d'Alsace*, livre publié en 2004, pour lequel j'ai suivi la route touristique des grands crus d'Alsace qui va de Strasbourg à Mulhouse. Et bien avant cela, en 1999, j'avais déjà réalisé un projet, fondateur de mon travail, qui suivait un protocole de ce type. Avec un ami qui habitait à Coventry en Grande-Bretagne tandis qu'à cette époque j'étais à Strasbourg, on s'était donné rendez-vous au milieu de la ligne droite qui reliait nos deux villes. On a tracé cette ligne sur une carte et, à égale distance, on a trouvé un village qu'on a bien pris soin de prévenir de notre arrivée, tel jour, telle heure, sur la place centrale, en écrivant au Maire. On s'est alors retrouvés dans la situation absurde d'être les invités d'honneur d'une réception à la Mairie suivie d'un banquet dans la salle des fêtes. Le Maire nous a dit qu'il ne se passait jamais rien dans son village, au point que lorsqu'il avait reçu notre courrier, c'était un événement à célébrer. Cela a même été inscrit dans l'histoire locale du village. La situation nous avait échappé.

**Situation tout de même provoquée par votre lettre, qui me rappelle les courriers administratifs que tu adresses à la mairie de Camembert ou de Cruyère, pour les prévenir de ton passage, alors que rien ne t'y oblige. De ce point de vue aussi ce projet de 1999 est fondateur...**

D'ailleurs j'ai écrit à la Mairie de Barbizon ! Des courriers



## Nicolas Boulard

par Camille Paulhan



***La Dynamique des isoplèthes*, La Halle des bouchers, Vienne, 4.03–14.05.2017.**

Pour celles et ceux qui ne maîtriseraient pas parfaitement le vocabulaire topographique qui veut que derrière le nom intrigant d'« isoplèthes » se cachent les lignes qui font sur une carte se rejoindre des points d'égale valeur, le substantif choisi par Nicolas Boulard pour son exposition personnelle à la Halle des bouchers se révèle être un excellent support à une imagination fertile. N'étant nullement helléniste,

J'avais imaginé que l'isoplèthe était certainement un animal du type de ceux qui creusent, comme les termites, ou de ceux qui forment des boulettes, comme les scarabées bousiers. *Les isoplèthes*, sculptures en carton recouvertes de terre aux formes empruntées à des courbes mathématiques coniques aux bases aplaties, ainsi que les sphères tapissées de galets et réunies sous le nom de *Sisyphé*, tout comme celles de la série *Atlas*, enduites de pigments naturels, auraient peut-être pu me donner raison. Toutefois, même si l'isoplèthe est bien loin du domaine zoologique, un point commun très animal relie les œuvres de Nicolas Boulard : celui du prélèvement, qui prend dans certains cas la forme du conglomérat, pour d'autres celui de la carotte ôtée.

Le point de départ de l'exposition, qui se développe dans un livre d'artiste sobrement intitulé *Rhône*, consiste en la descente lente de la source du Rhône à Gletsch en Suisse jusqu'à la mer à Port-Saint-Louis-du-Rhône, en dessous d'Avignon. Les huit cent douze kilomètres parcourus par l'artiste en dix jours sont l'occasion de ponctions réalisées directement dans le paysage qui longe le fleuve : pierres, terre, eau, végétaux qui ont tous été à l'origine des œuvres inédites présentées à la Halle des bouchers. Le paysage change constamment et se révèle difficilement descriptible : Nicolas Boulard biaise avec brio, insiste sur le rythme du fleuve, sa sonorité, sa consistance, sa célérité. À Lyon, non loin de Vienne, le fleuve, apparemment plus fatigué qu'ailleurs, se montre calme, ralenti, presque gras. Mais il n'est pas question de rendre compte de cette enquête sans enquête avec des médiums isomorphes : le Rhône n'est ni photographié, ni filmé, et son récit passera – outre le texte – par ses matériaux mêmes : les galets de *Sisyphé* sont de ceux qui ont été dérobés au fleuve, de même que la terre de la série des *Isoplèthes* ou de *Atlas*.

Fidèle à sa pratique artistique antérieure, qui avait vu se déplier, à travers son travail sur le vin ou le fromage, une réflexion sur le territoire, Nicolas Boulard retrouve avec ces nouvelles œuvres son goût pour l'échantillonnage, les nuanciers, les mélanges en apparence purement chimiques mais en réalité fortement symboliques. Sa *Synthèse du Rhône (eau)* prend la forme d'un tube de verre dont l'eau cristalline qu'elle renferme serait – on veut bien croire l'artiste sur parole, en dépit d'une transparence très suspecte – l'addition de différents prélèvements du Rhône au cours de son itinéraire sinueux. Un principe semblable préside à *La synthèse du Rhône (terre)* ; toutefois, il s'agit là de la seule œuvre en évolution de l'exposition : à la veille du vernissage, quelques petites pousses vertes commençaient à poindre sous la terre mêlée issue des différents lieux parcourus par Nicolas Boulard.

En effet, même si ce point n'est pas spécifiquement mis en évidence dans « La Dynamique des isoplèthes », il ressort de ces différentes ponctions rhodaniennes une vive sensation de stérilité ou, plus précisément, d'infertilité : les milieux aqueux limpides que l'on peut voir par exemple dans *Lac Léman*, ou les échantillonnages de

# Le Monde

## Emmanuelle Jardonnet

### 2015

« Cheese Théories » : une croûte peut être une œuvre d'art

LE MONDE 24 avril 2015

Par Emmanuelle Jardonnet

Tout est parti d'une collusion visuelle entre fromages et histoire de l'art. Il y a quelques années, Nicolas Boulard, un artiste dont le travail s'inspire des problématiques des produits de terroir, a en effet constaté que les fromages traditionnels partageaient les formes des sculptures minimalistes de Sol LeWitt. Il a, depuis, lancé un fanzine sur le fromage : Specific Cheese. A l'occasion de la sortie de son troisième numéro, l'artiste a lancé un cycle de



rencontres à la Fondation Ricard, consacrée à l'art contemporain, à Paris : « Cheese Théories ».

Les "Cheese Théories" sont un cycle de rencontres sur fromage et histoire de l'art à la Fondation Ricard à Paris. SPECIFIC CHEESES

Jeudi 23 avril, Camille Paulhan, historienne et critique d'art, spécialiste du périssable dans l'art, présentait une « Brève histoire du fromage (et de son usage réel) dans l'art » (<http://www.fondation-entreprise-ricard.com/Conferences/view/400-camille-paulhan-breve-histoire-du-fromage-et-de-son-usage-reel-dans-l-art>) face à une assemblée amusée par une telle érudition sur le destin artistique d'un mets si prosaïque.

Asticots et mouches

L'universitaire a choisi de ne se pencher que sur les œuvres réalisées à

partir de fromage, écartant ses multiples représentations. Les premières œuvres fromagères dont elle a retrouvé la trace sont le fait d'un groupe d'artistes du XIXe siècle, Les Incohérents. Parmi leurs productions parodiques, on trouve Les Pieds (sculpture sur fromage), sorte d'ancêtre potache de l'odorama.

Parmi les avant-gardes du début du XXe siècle, seuls les futuristes ont accordé une place au fromage, dans leurs recettes dites « aéroplastiques ». Dans les années 1960, Dieter Roth donna « toutes ses lettres de noblesse à l'usage réel du fromage ». L'anecdote est coulante : en 1970, l'artiste suisse exposa dans une galerie de Los Angeles des œuvres laitières, dont une installation de trente-sept valises remplies de fromages. L'événement, un fiasco, donna lieu à une situation « burlesque », avec l'apparition d'asticots, puis de mouches, les œuvres suintant jusqu'à la visite des services sanitaires de la ville.

La dimension subversive du matériau, si peu adapté au milieu marchand, fut pour Roth une façon de réagir contre la propreté du minimalisme. Le fromage manifestait aussi « une certaine image de la décrépitude et du mouvement naturel des objets vers la mort » pour cet enfant de la guerre, souligne l'historienne d'art, selon qui « Roth est le seul artiste chez qui le fromage a pris une dimension mortifère et inquiète ». En 1998, à la mort de Roth, l'artiste Jason Rhoades rejeta ironiquement l'installation avec des Babybel.

En 2008, le groupe Gelitin exposa au Musée d'art moderne de Paris une œuvre rappelant celle des Incohérents : un pied géant recouvert de raclette. La boucle était bouclée, et Camille Paulhan de conclure que « non, il n'y a pas d'art fromager », plutôt quelques tranches « d'une histoire de l'art qui passerait par un matériau pour le moins déconcertant ».

Emmanuelle Jardonnet

Journaliste au Monde