

**GALERIE
ALLEN**

6 passage Sainte Avoie
75003 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com

galerieallen.com

NATSUKO UCHINO

NATSUKO UCHINO creates installations that function as expanded spaces combining objects, images, performance, conviviality and the living. Her work raises the question of time, touch and use, ageing and patina, as well as those on the permanence of gestures and the possible reversability of materials.

Natsuko Uchino's cross-disciplinary practice is inscribed in the polysemic resonances of the terms culture/ dirt/ earth. Drawing on her early experience in permaculture, her approach is shaped both by rural experience and by artisanal techniques of production and subsistence. Her work is structured by ecological stakes played out in materials, their nature, provenance, transformation and assembly methods, as well as in the relationships between functional, decorative, sculptural and constructive forms. In this way, she questions the possibilities of production, display, use and arrangement.

Natsuko Uchino's work has been the subject of solo and duo exhibitions at the Musée de Rochechouart, Haute-Vienne, France; Projektraum 45cbm, Staatlichen Kunsthalle Baden-Baden, Germany; Elaine, Museum für Gegenwartskunst, Basel, Switzerland; Kunsthal Charlottenborg, Copenhagen, Denmark; Taka Ishii Gallery, Tokyo, Japan; Galerie Allen, Paris, France; Musée de la Chasse et de la Nature, Paris, France; Institut Goethe/Institut Français, Beijing, China and the V8 Plattform for Neue Kunst, Karlsruhe, Germany.

She has taken part in group exhibitions in Japan at Sokyo Gallery, Kyoto, Japan; Croy Nielsen, Vienna, Austria; Frac Nouvelle-Aquitaine MÉCA, Bordeaux, France; La Panacée and Mécènes du Sud, Montpellier, France; le Consortium, Dijon, France; Fondation Vincent Van Gogh, Arles, France; Centre international d'art et du paysage, Vassivière, France; la Friche Belle de Mai, Marseille, France; Maison des Arts George et Claude Pompidou, Cajarc, France; Kunsthal Baden Baden, Baden-Baden, Germany; Museum of Modern Art Warsaw, Warsaw, Poland; Museum of Modern Art Ljubljana, Ljubljana, Slovenia; the EVA Biennial, Limerick, Ireland and Castello di Rivoli, Turin, Italy.

Natsuko Uchino's artworks are held in the public collections of the Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, France; CNAP, France; FRAC Normandie, France; FRAC Méca-Nouvelle Aquitaine, France; FRAC Corse, France and the KADIST, Paris/San Francisco, France/USA.

6 passage Sainte Avoie
75003 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com

galerieallen.com

NATSUKO UCHINO

Born 1983, in Kumamoto, Japan. Lives and works in Belv ezet, France.

EDUCATION

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

SOLO SHOW AND DUO SHOW

2025 Fabriques & Folies, Galerie Allen, Paris, FR
2024 Keramikos V, with Matthew Lutz-Kinoy, Basel Social Club, Basel CH
Keramikos III, with Matthew Lutz-Kinoy, Fitzpatrick Gallery, Paris, FR
Fiction Th eorie Panier, Musée d'art contemporain de la Haute Vienne, Château de Rochechouart, FR
2023 Brussels Mussels, Sorry we are closed, Brussels, BE
Campos with Magni Moss, Cibrian Gallery, San Sebastian, ES
2021 Keramikos III, with Matthew Lutz Kinoy, Taka Ishii Gallery, Tokyo, JP
2020 Scobies, Galerie Allen, Paris, FR
2018 Terre crue / Terre cuite. Tonus, Paris, FR
Etxe Mouton, Etxe Nami. St Jean de Luz, la Petite Escal re, Saint-Laurent-de-Gosse, FR
2017 Clay, Tiles & Redwood. Last Resort, Copenhagen, DK
2015 Moving Landscapes. V8 Plattform für Neue Kunst, Karlsruhe, DE
2013 Keramikos II. Projektraum 45cbm, Staatlichen Kunsthalle Baden-Baden, DE
2012 Keramikos II. Elaine- Museum für Gegenwartskunst, Basel, CH

GROUP SHOW

2025 Grotto Fiction, Howlett-Dubaele and Biehler-Graveleine, Graziella Semerciyan Gallery, Paris, FR
2024 Entre deux rives : le regard de la tempête, Tandem, Grand Studio, Hippodrome, Douai, FR
Mutual Aid. Curated by Francesco Manacorda, Castello di Rivoli, Turin, IT
Peace More Real, Galerie Allen, Paris, FR
Regenerative Futures 10th anniversary of the Fondation Thalie Bruxelles, BE
2023 Food for Thought, Taka Ishii Gallery, Tokyo, JP
40th EVA International, Biennale Irlande ; curated by Sebastian Cichocki, IE
Warmly, Huiden Club, Rotterdam ; curated by Florence Parot, NL
Diplomaties Terrestres, Centre d'Art et du Paysage, Vassivière, FR
Kleinplastik, Consortium Dijon, FR
2022 Hippodrome, FRAC Normandie Caen, FR
Emergency Exit, Moderna galerija / Museum of Contemporary Art ,Metelkova, LJ
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
The Penumbra 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   l'âge de Bronze. Musée Archéologique Départemental, Jublains, FR
De l' le 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 Mingu i and Friends avec Lebensformen et We do not work alone. Le C eur, Paris, FR

- Biennale de Saint Flour. cur. Christian Garcelon, Site Chaliers, Auvergne, FR
Je t'épaule, tu me respire. Galerie Marcelle Alix, Paris, FR
- 2017 Tournedos Café. (with Barthelemy Togu) 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 Bezaud- 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, Joshuan, Kyoto, JP
Salon MAD with Pork Salad Press. CNEAI / Maison Rouge, Paris, FR
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, NL
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
- 2012 Titicaca VI. Rocket Gallery, Tokyo, JP
Foreign Figs For Florence. Villa Romana, Florence, IT
2nd Land Art Biennial. Ikh Gazriin Chuluu and National Mongolian Modern Art Gallery, Ulaanbaatar, MG
- 2011 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 Bezaud- Corbusier,
Piacé, FR
- 2015 Pythie ou le Dithyrambe Névréalgique 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

6 passage Sainte Avoie
75003 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com

galerieallen.com

2005 Dionysiac documents, projections, Centre Pompidou, Ecole du Louvre, Ecole National des Beaux Arts, Galerie Léo Scheer, Paris, FR

RESIDENCIES

2023 Fondation d'entreprise Martell, Cognac, FR
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
Frac Normandie, 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

PRESS

2020 Natsuko Uchino, Micro-utopies mode d'emploi, Julie Ackermann Mouvement, September 2020
L'art délicat de la fermentation, Camille Azaïs, Switch (on paper), December 2020
Matière vivante, L'artiste Natsuko Uchino s'expose à la Galerie Allen, à Paris, Milk Magazine, 26 February 2020
On view, International exhibitions selected by [...] Nicolas Trembley, Flash Art, February 2020
2018 Artiste du mois, entretien avec Nicolas Trembley, Numéro Fashion November 2018
2017 J'ai rêvé le goût de la brique pilée, Aurélie Barnier, La Belle Revue 7, In Extenso, 2017
De la néo-paysannerie dans l'art, Julia Marchand, Code SouthWay octobre 2016-Avril 2017
2015 Le goût de la brique Pilée m'assèche la gorge, Officiel Art n° 15, September-November
2014 Paysage, Entretien avec Jeanne Granger, Ressource 0, FR, June
Network Fatigue, Pablo Larios, Frieze Magazin DE Issue 16
2013 Entretien avec Mehdi Brit, Revue Diapo #9
Det nordiske mirakel vender hjem, Jacob Lillemose, Kunstkritikk,
Pin Up Board Basel Banquet, Julie Boukobza Pin- Up #13, NY, Fall/ Winter Issue
2011 Farmers are the New Artists, and they also make great Kimchi, Edible Manhattan, NY, 2011 The First Mark, New

GALERIE ALLEN

6 passage Sainte Avoie
75003 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com

galerieallen.com

2010 York Times
 Greenhorns Radio, Heritage Radio, Roberta's, Brooklyn, NY, Episode 46
 Natsuko, Vers une Esthétique Ecologique, Mehdi Brit, Revue Diapo #1
2005 Street Play, Albane Duvillier, Archistorm #12, Paris



NATSUKO UCHINO

Exhibition view:
Fabriques & Folies, Galerie Allen, Paris

Photo: Aurélien Mole



NATSUKO UCHINO

Fabrique III (Morille), 2025

Grès émaillé

32 x 24 x 11 cm

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris

N° Inv. NU25250185

Photo: Aurélien Mole



NATSUKO UCHINO

Exhibition view:
Fiction Théorie Panier,
Musée d'art contemporain de la Haute Vienne, Château de Rochechouart

Photo: Aurélien Mole



NATSUKO UCHINO

Exhibition view:
Fiction Théorie Panier,
Musée d'art contemporain de la Haute Vienne, Château de Rochechouart

Photo: Aurélien Mole



NATSUKO UCHINO

Verre XI (Ambre Rouge), 2023

Photo: Aurélien Mole

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris

Co-production thanks to the residency 2023 at Fondation Martell



NATSUKO UCHINO

Verre X (Vert), 2023

Photo: Aurélien Mole

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris

Co-production thanks to the residency 2023 at Fondation Martell



NATSUKO UCHINO

Verre I (Ambre jaune), 2023

Photo: Aurélien Mole

Courtesy the artist and Galerie Allen, Paris

Co-production thanks to the residency 2023 at Fondation Martell



NATSUKO UCHINO

Exhibition view:
Fiction Théorie Panier,
Musée d'art contemporain de la Haute Vienne, Château de Rochechouart

Photo: Aurélien Mole 2024



NATSUKO UCHINO

Exhibition view:
Fiction Théorie Panier,
Musée d'art contemporain de la Haute Vienne, Château de Rochechouart

Photo: Aurélien Mole 2024



NATSUKO UCHINO

Exhibition view:
Fiction Théorie Panier,
Musée d'art contemporain de la Haute Vienne, Château de Rochechouart

Photo: Aurélien Mole 2024



NATSUKO UCHINO

Exhibition view:
Fiction Théorie Panier,
Musée d'art contemporain de la Haute Vienne, Château de Rochechouart

Photo: Aurélien Mole 2024



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Diplomaties terrestres*, CIAPV, 2023
Beaumont-du-Lac, France

Photo: Aurélien Mole



NATSUKO UCHINO

Exhibition view, *Diplomaties terrestres*, CIAPV, 2023
Beaumont-du-Lac, France

Photo: Aurélien Mole



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

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

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 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
Kunsthall 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

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



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

Feu de Joie, 2016
Cuisine Plein Air et Fermentation/ Open Fire Plein air Cooking
Piacé le Radieux Bezard- Corbusier, Piacé, France



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.

NATSUKO 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
Collection Kadist Paris / San Francisco



NATSUKO UCHINO

Adobe, 2019
clay, sand and straw
62 x 52 x 3 cm

Exhibition view, Les Flammes - L'Âge de la céramique. ,
Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, France
Photo: Margot Montigny



NATSUKO UCHINO

Adobe, 2022
clay, sand and straw
62 x 52 x 3 cm



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 Saint Cirq La Popie, Maison des Arts Georges et Claude Pompidou, Cajarc, France

Teinture with Sandrine Rozier



NATSUKO UCHINO

Exte mouton, 2017
Laine, teinture indigo



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

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

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



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

**GALERIE
ALLEN**

6 passage Sainte Avoie
75003 Paris France
+33 (0)1 45 26 92 33
contact@galerieallen.com

galerieallen.com

PRESS

HANS ULRICH OBRIST

«ICH BIN DIE SONNE»



Nachhaltig in der Wolle gefärbt: Natsuko Uchino stellt das, was sie für das Leben und die Kunst braucht, selber her.

Im Dorf Belvézet im Süden Frankreichs, unweit von Avignon gelegen, entsteht gerade eine Künstlerkolonie. Zwar sind erst wenige unter den gut zweihundert Einwohnerinnen und Einwohnern Künstler oder Künstlerinnen; doch was in diesem Dorf geschaffen und künstlerisch gelebt wird, ist aussergewöhnlich.

Dominique Gonzalez-Foerster, eine bedeutende Künstlerin, verbringt hier, in den Hügeln der Provence, seit langem schon regelmässige Zeit. Ganz nach Belvézet gezogen ist die 1983 in Japan geborene Natsuko Uchino, bei der Werk und Ort zu einer Einheit verschmelzen: Das Material, der Ton, aus dem sie Keramiken formt, kommt aus dem Boden, auf dem sie lebt; die Pilze, die sie für ihre Ausstellung in einer Pariser Galerie fermentieren liess, kultivierte sie selbst; und das Haus, das sie in Belvézet nach eigenen Entwürfen bauen will, soll aus umweltfreundlichen Erdziegeln errichtet werden.

Als ich Uchino per Video zu der verabredeten Atelierbesichtigung anrief, stand sie im Garten. Sie arbeite hier, sagte sie mir, mit der Erde, den Elementen und den anderen Kommunen-Bewohnerinnen, mit denen sie Essen und Kleidung produziere und das Ziel einer besseren Welt teile. Ge-

meinsam mit dem Kommunarden Matthew Lutz-Kinoy schuf sie Keramiken, die nun in einem sehr schönen Buch publiziert wurden. Auf einem beschrifteten Teller hat sie ihre wärmende Zuversicht in den schlichten, schönen Satz gefasst: «Ich bin die Sonne.»

Nicht nur in Belvézet erhebt eine grösser werdende Zahl von Künstlerinnen die Nachhaltigkeit, die sie selbst leben, auch zu ihrem künstlerischen Programm. Am bekanntesten dürfte das Werk Olafur Eliassons sein, der soeben in der Fondation Beyeler eine grandiose, rund um die Uhr zugängliche Ausstellung aufgebaut hat, bei der Besucherinnen, Architektur und Bäume im Park miteinander interagieren.

Viele Künstlerinnen ziehen aufs Land und bewirtschaften die Erde, wie Gianfranco Baruchello seit Jahrzehnten mit einer Landkommune in Italien, Adrián Villar Rojas in Argentinien, Otobong Nkanga, die in Nigeria eine Farm aufbaut, oder Peter Nadin, in den 80ern ein bekannter Maler, der 1992 entschied, sich der Landwirtschaft und dem Unterrichten zu widmen.

Uchino war seine Schülerin; aber obwohl auch sie den Konsumaspekt der Kunstwelt ablehnt, geht sie glücklicherweise nicht so weit, sich ganz von der Kunst zu verabschieden.

«Das Magazin» ist die wöchentliche Beilage des «Tages-Anzeigers», der «Basler Zeitung», der «Berner Zeitung» und von «Der Bund»

HERAUSGEBERIN
Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG, Werdstrasse 21, 8004 Zürich
Verleger: Pietro Supino

REDAKTION Das Magazin
Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zürich
Telefon 044 248 41 11
E-Mail: redaktion@dasmagazin.ch

Chefredaktor: Finn Canonica,
Bruno Ziauddin (Stv. Chefredaktor)
Redaktion: Sven Behrisch,
Mikael Krogerus, Anuschka Roshani,
Paula Scheidt
Artdirektion: Nathan Aebi
Bildredaktion: Carmen Brunner,
Maria Leutner, Chantal Seitz
Abschlussredaktion: Isolde Durchholz
Redaktionelle Mitarbeit: Christof Gertsch, Hannes Grassegger, Max Küng, Trudy Müller-Bosshard, Christian Seiler, Jan Christoph Wiechmann
Honorar: Marina Ambrogio-Donati

VERLAG Das Magazin
Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zürich
Telefon 044 248 41 11
Verlag: Marcel Tappeiner (Leitung)
Gabriela Wettstein
Goldbach Publishing AG:
Philipp Mankowski (Managing Director)
Adriano Valeri (Director Client Sales)
Sales Administration Print:
Gabriela Holenstein (Division Manager)
Anzeigen: Goldbach Publishing AG
Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zürich
Telefon +41 44 248 42 30
anzeigen@dasmagazin.ch
www.goldbach.com
Trägertitel:
«Tages-Anzeiger», Werdstrasse 21
Postfach, 8021 Zürich
Tel. 044 404 64 64
abo@tagesanzeiger.ch;
«Berner Zeitung», Tel. 0844 844 466
abo@bernerzeitung.ch;
«Basler Zeitung», Tel. 061 639 13 13
abo@baz.ch;
«Der Bund», Tel. 0844 385 144
abo@derbund.ch
Nachbestellung:
redaktion@dasmagazin.ch

Ombudsmann:
Ignaz Staub, Postfach 837, 6330 Cham 1
ombudsmann.tamedia@bluewin.ch

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG
i.S.v. Art. 322 StGB:
DZZ Druckzentrum Zürich AG, Goldbach Publishing AG, LZ Linth Zeitung AG, Tamedia Abo Services AG, Tamedia Basler Zeitung AG, Tamedia ZRZ AG, Zürcher Oberland Medien AG

Ein Angebot von Tamedia





Top 7 Shows to See in Asia-Pacific

From Heman Chong's wry humour in Singapore to Lee Bul's 'soft sculpture' performances in Seoul, these are the must-see shows in the region

BY FRIEZE IN REVIEWS | 10 MAR 21



Matthew Lutz-Kinoy and Natsuko Uchino, 'Keramikos 3', 2018, glazed ceramic, 28 cm (diameter). Courtesy: the artists and Taka Ishii, Tokyo

Matthew Lutz-Kinoy and Natsuko Uchino, Taka Ishii Gallery, Tokyo, Japan, until 19 March
'Natsuko Uchino is radical, inspired, gorgeous and bright,' writes the LA-based artist Matthew Lutz-Kinoy in [this](#) feature from 2016. '[Uchino] is a surfboard, and the south-central French ceramics community is tubing, ripping, pumping and pushing on her and her clay wave point break to the shore.' Since 2010, Lutz-Kinoy and Uchino have been producing collaborative ceramic works inspired by the syncretism of motifs in the Mediterranean basin. For their first joint presentation at Taka Ishii Gallery, the duo present works that, as Lutz-Kinoy himself observed of Uchino's solo practice, 'extend beyond a typical object-based relation and touch on trends in anthropological practices,' while also expressing a 'desire to share knowledge through form'.

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 pâtes 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



HORIZONS

ART & AGRICULTURE

LE GOÛT DE LA BRIQUE PILÉE M'ASSÈCHE LA GORGE

Natsuko Uchino

Propos recueillis par
Julie Higonnet

En arrière-plan, Natsuko Uchino, motif creusé (Fourbière), 2014, sérigraphie sur papier, imprimé à l'atelier Les Michelines de Follain, 55 x 45 cm.
Au premier plan, Natsuko Uchino et Matthew Lutz-Kinoy, Karamikos 2, The traveling dinner party, série "Barbara Kruger", 2012-2014, service de banquet (plus de 450 pièces), grès-émaillé.

Dissémination, fermentation, convivialité, autant de thèmes explorés par Natsuko Uchino (née au Japon en 1983). Elle en tisse les liens avec l'art, l'artisanat, l'agriculture et l'écologie par le biais d'une

approche foncièrement transversale. Dans un entretien accordé à *L'Officiel Art*, elle expose de quelle manière son expérience de la polyculture l'a amenée à décloisonner les disciplines artistiques.





1. Natsuko Uchino, *Kafen*, exposition collective avec Natsuko Uchino, Maga Bergshärd et Matthew Lutz-Kinoy (Last Resort Gallery, Copenhague), vue d'installation : vase en grès émaillé 44 x 16 x 16 cm, bois dont l'extrémité a été mangée par un castor (origine Socke, Suède) 110 x 12 cm, briques émaillées, tige de bois peinte 0,5 x 75 cm, bougie, cire et essence végétale, pigments, corde en coton, flamme, pierres (origine Osteraund, Suède), bol en grès émaillé 15 x 13 x 7 cm et briques peintes (plage de Malmo, Suède).

2. Natsuko Uchino, *vue de l'atelier*, 2014, Cini internationale des arts, Montmartre, Paris, 2014, dessin au fusain sur papier 90 x 75 cm, pâte douce grise, jonquilles dans vase en grès émaillé (35 x 10 x 10 cm), magnolia dans un vase en céramique (50 x 23 x 23 cm) emballé dans un potter sérigraphie sur neoprint "eco immuno nutrition" (Keramik Charlottenborg) palo santo, coquille d'ormeau, essence végétale.

3. Natsuko Uchino, *Sens titre*, 2014, assiettes en grès émaillé, produites avec la collaboration émaillée de Patrick Galbre pour le façonnage, St Quentin la Poterie, Adélan : suite de pièces uniques (83 pièces), diamètre 25,5 cm.

“Je suis plutôt partie de l’hypothèse que la pratique artistique se rapprochait dans sa gestuelle des métiers artisanaux et agricoles, dans leur rapport aux ressources et dans le processus de transformation et d’échange.”

L'OFFICIEL ART : l'année 2007 marque une étape importante. En sortant de votre formation de beaux-arts à Cooper Union, vous décidez de vous engager dans une expérience pastorale et co-fondez "Art et Agriculture" (A&A). Cette organisation transverse associe une exploitation agricole diversifiée à des résidences pluridisciplinaires dans les Catskills, au nord de New York. Comment cette transition s'inscrit-elle dans votre parcours ?

NATSUKO UCHINO : Il y a d'abord eu le paysage. En 2006, lors d'un tournage dans le désert du sud-ouest américain j'ai vécu comme une révélation. Éprouver physiquement l'immensité et la force tellurique du lieu, ses failles et ses érosions a profondément transformé ma façon d'envisager le paysage mais aussi le vivant. A posteriori, il semblerait que c'est en déplorant jusqu'au bout les conséquences de cette expérience esthétique que j'en suis arrivée à l'agriculture. En prenant part au projet A&A, j'ai voulu établir des liens concrets entre art, artisanat, écologie et agriculture. Ma démarche n'était pas de faire de la moisson une œuvre d'art. Je suis plutôt partie de l'hypothèse que la pratique artistique se rapprochait dans sa gestuelle des métiers artisanaux et agricoles, dans leur rapport aux ressources et dans le processus de transformation et d'échange. Je pourrais dire aujourd'hui que la mise en perspective des notions de territoire et de paysage ont véritablement façonné mon approche de l'art comme de l'agriculture. Dans mon travail récent, cela m'a également amené à réfléchir sur les parcs, l'agriculture urbaine et la ruralité, à questionner l'art en milieu naturel qui bien souvent émane d'une commande publique et s'intègre dans des projets d'aménagement du territoire.

Avec le paysage, l'agriculture et par extension l'alimentation, on en revient toujours à la terre. C'est aussi l'argile et donc la poterie à laquelle vous vous consacrez depuis plusieurs années. Comment en êtes-vous venue à vous intéresser à la céramique ? Ça a émergé avec l'agriculture. J'ai commencé la céramique pour réaliser les contenants des produits de celui qui avait nourri les aliments contenus. La poterie est devenue la charnière entre la production et la diffusion, de la ferme au marché puis à l'assiette. En

ce sens, c'est un médium qui a été profondément connecté aux populations. Les objets façonnent les personnes de la même manière que les personnes façonnent les objets. Cette relation de réciprocité est évidente avec la céramique, précisément grâce à ses qualités matérielles. Ceci rejoint le projet Terre native que j'ai développé en 2014 en résidence à Saint-Quentin-la-Poterie, et ce que j'ai pu observer, deux ans auparavant à l'échelle d'un village au Japon, à Iamba Sasayama. La pratique céramique émerge d'une situation géographique précise, liée à la présence de filons d'argile. En retour, ce milieu s'en trouve transformé en devenant un village de potiers. En voulant explorer la tradition céramique du lieu et vivre la vie de potier, j'ai retrouvé le paysage. Ces jours ont donné lieu à des poteries bien sûr, mais aussi à une série de vidéos qui documentent sur un mode anthropologique des techniques artisanales populaires comme filtrer, décanter et bruler la terre, aller chercher l'argile dans son état brut ou encore la cuisson à bois. Ce sont des gestes qui disparaissent, car ils sont devenus obsolètes, ou du moins ils se transmettent peu. Ces images alternent avec d'autres tournées dans un atelier semi mécanisé produisant de la vaisselle standard, type Ikea, à Bat Trang au Vietnam, un village à tradition de porcelaine.

Votre pratique semble s'imposer par la spécificité d'un lieu. Pourtant, avec *Keramika* – banquets réalisés en collaboration avec Matthew Lutz Kinoy – le service de vaisselle et la nappes imprimées ont bien circulé entre Amsterdam, Bâle, Copenhague et Florence... Avec Matthew Lutz Kinoy nous avons conçu et réalisé dans les ateliers de céramique et de sérigraphie de la Rijksakademie d'Amsterdam un service de banquet complet composé d'assiettes, de gobelets, et d'une grande nappe imprimée. Cet ensemble a été envisagé comme la plateforme d'une œuvre d'art totale, des dîners itinérants au scénario chaque fois unique. Il exprimait aussi notre intérêt commun pour l'organisation d'événements qui réunissent des dynamiques humaines conviviales, affectives et singulières, à travers le choix des invités, mais aussi dans l'économie sous-jacente au dîner et à la diffusion des œuvres. Des cuisiniers, des fermiers, des poètes, des cinéastes, des performeurs ont participé. Dans ce projet, notre rapport au lieu et aux personnes qui s'y

Double-page suivante, à gauche, Natsuko Uchino, *Culture de bois Onagiri*, 2014, Ceresu, photographie argentique noir et blanc (65 x 45 cm).

En fond, Natsuko Uchino, *Musei Ceresu (L'atelier)*, 2014, sérigraphie sur papier, imprimé à l'atelier Les Michelmers de Fellein, 50 x 65 cm.

Page de droite, en haut, Natsuko Uchino, *vue du moule de la corne d'ivoire*, 2011, Museo del Ceresu, Argentine. Catalogue, collection permanente de poteries et autres contenants à bois, entendus avec les photographes de F. Català Roca, photo numérique SD : en bas, Natsuko Uchino et Matthew Lutz-Kinoy, *Keramika 2. The traveling dinner party*, série "Barbara Kruger" 2012-2014, service de banquet (plus de 450 pièces), grès émaillé.

PROJETS / RÉSIDENCES

• Résidence avec Astérides à la Friche de la Belle de Mai, à Marseille (à partir de septembre 2015).

• Projet de recherche avec Sophie Auger, responsable du centre d'art de l'Orme à Vitry-Villacoublay et chargée de mission des résidences de l'Association Céramique La Borne (A.C.L.B.) automne 2015. En partenariat avec l'École nationale supérieure d'art de Bourges et la Box, 2016.

• Réalisation d'émaux sur verre et contenants conçus pour les Bocaux Stacks et d'une série de bouteilles pour une cuvée spéciale de vin naturel pour le sommelier Anders Frederik Steen Hansen.

PHOTOS: NATSUKO UCHINO, VICTOR TECHNIQUE



“L'enjeu est de faire converger art, artisanat et écologie dans un même processus de réflexion, d'engagement et de production. L'écologie y est pensée comme un cycle interne de contribution et d'équilibre.”

trouvaient exprimait la singularité de chaque événement. La mise en scène, l'élaboration des plans, les vidéos et performances qui s'y sont déroulées ont été pensées en fonction de l'environnement et de son espace social. Même dans l'intimité, la convivialité de ces banquets a reflété les liens professionnels, amicaux et même familiaux qui ont permis l'exposition et la circulation des œuvres. Il y a une beauté dans l'économie du parcours de l'œuvre qui la dépasse. Au fil des bûchettes, une patine physique s'est déposée sur les œuvres, la trace de leur usage, mais aussi une patine narrative et sociale, à travers le récit répété et chaque fois différent qui leur était associé. L'exposition ou le dîner mettait cela en valeur. Réciproquement, je pense qu'à travers la cuisine, les œuvres ont été sensibles à ce qu'elles mangeaient et à ce dans quoi ils mangeaient. Le contenu du projet a été physiquement et symboliquement ingéré, et l'esprit de sympathie qui enveloppait *Kenozoïka* s'est diffusé ainsi.

Cette dissémination par vague et par résonance évoque l'intérêt que vous portez aux micro-organismes, qu'il s'agisse de bactéries ou de champignons impliqués dans le processus de fermentation. Sans y voir forcément une méthode, peut-on établir un parallèle avec votre pratique artistique ? Oui, c'est l'idée du flux et de la régénérescence. Dans *Backwash*, un fanzine dont j'ai coordonné la publication, j'ai écrit un article sur la notion de souillure en partant de la définition qu'en fait Mary Douglas dans *Purity and Danger*. Nous avons tendance aujourd'hui à vouloir tout stériliser. Dans cette bataille contre les pathogènes qui est 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 ? Ce qui me frappe, c'est que le mot stérile désigne ce qui ne peut procréer, tandis que culture renvoie aussi bien aux bactéries qu'aux arts. Or, une culture vivante,

grâce au processus de fermentation peut se régénérer à l'infini et construire sa résilience dans la multiplicité. De la même manière, ma pratique artistique se développe par contact : elle s'inscrit dans l'expérimentation physique et formelle de production et d'échanges. C'est pourquoi sa mise en forme est nécessairement pluridisciplinaire. L'enjeu est de faire converger art, artisanat, et écologie dans un même processus de réflexion, d'engagement et de production. L'écologie y est pensée comme un cycle interne de contribution et d'équilibre. Ainsi, l'aspect multiple de la pratique et l'intérêt porté à l'exploration des porosités entre différentes formes font partie d'un même élan. Son modèle réside dans l'expérience agrienne de la polyculture qui se transpose formellement dans le processus de création en décloisonnant les disciplines.

Dans un écosystème, les êtres vivants qui le constituent forment un réseau d'échange d'énergie et de matière en lien avec leur environnement. On pourrait établir une analogie avec certains de vos projets, en particulier ceux en cours, qui eux aussi impliquent des acteurs multiples, qu'ils se situent dans ou hors du monde de l'art.

Il y a en effet dans ma démarche une dimension portée sur la mise en commun, la mutualisation. Lors de mon séjour à Vauvoisère, j'ai pu observer de près les problématiques liées à un territoire rural enclavé et dépeuplé, avec des secteurs économiques en crise. On retrouvait ces mêmes problématiques Upstate NYC. Il m'est alors venue l'idée de créer une structure appelée Label rural. Celle-ci encouragerait des pratiques diversifiées liées à l'agriculture et à la transformation à travers des projets ponctuels, de petite échelle et à micro-budget. Label rural accueillerait des producteurs, professionnels comme amateurs et leur permettrait d'aller ces projets à leurs autres occupations. Sur place, la mise en commun des savoir-faire peut se révéler fédératrice et valorisante. Dans cette même veine, je développe aussi une réflexion sur la mise en œuvre d'un

pendant du *wooding* – réseau mondial de fermes liés – pour les pratiques artisanales. Pour reprendre l'exemple du monde de la céramique, il est rare qu'un potier vive aujourd'hui de son métier, car peu de gens s'intéressent aux productions artisanales de qualité. En retour, le niveau des formations a baissé, et ceci dans un système éducatif qui a longtemps dévalorisé les pratiques manuelles. La création d'un réseau d'artisans qui accueilleraient des apprentis dans leurs ateliers et transmettraient ainsi leurs techniques permettrait de donner un nouveau souffle à ces secteurs. Cette idée est encore en gestation et ces deux versants de Label rural sont à considérer sur le long terme. Dans un avenir plus proche, j'envisage avec Maroussia Rebecq / "Andrea Crews", précurseuse du up-cycling dans le vêtement, une collaboration avec le centre d'art Piaccé à Radieux dans la Sarthe et Nicolas Hérisson, son directeur artistique.

Cette association, qui a pour objet l'animation culturelle en milieu rural, inscrit ses actions dans les traces du projet de Ferme radieuse et de Village coopératif que Le Corbusier et le paysan et artiste Norbert Bézard avaient élaboré dans les années 1930 pour le village. Nous souhaitons créer une ligne de bocaux avec une charte graphique spécifique qui rassemblerait des productions potagères et maraîchères de petite échelle, avec une écologie de fonctionnement dans laquelle toute personne de Piaccé pourrait s'intégrer. Une épicerie mobile distribuerait les bocaux accumulés au cours de l'année à l'occasion de la prochaine "Quinzaine radieuse", avec la possibilité de trouver par la suite un point de vente pérenne au cas où le village, le seul commerce existant qui fait également office de bureau de Poste. Les bocaux permettent de déployer les périodes d'abondance sur les périodes plus frugales et mettent en évidence les fluctuations de récoltes.

Natasha Lubina est représentée par Last Resort Gallery (Copenhague) et Green Tea Gallery (matukajournal.tumblr.com / labelrural.tumblr.com / greeningalleryworldwide.com)

Page de droite, Natasha Lubina, Art & Agriculture, 2008, terre cuite couverte dans la masse (matukajournal et fall), couverte de craie (d'après, unen, 01, cerdon).

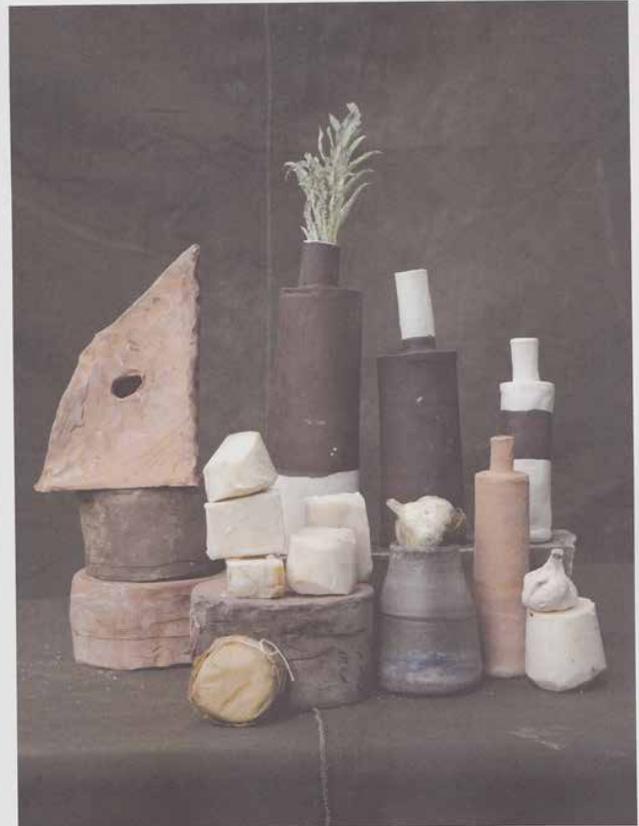


PHOTO: NATHASHA LUBINA, SAUVEVIEUX, PAYSAN ET ARTISTE, 1930

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

ceramique est a 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 Groguenec.

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

6 passage Sainte Avoie
75003 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