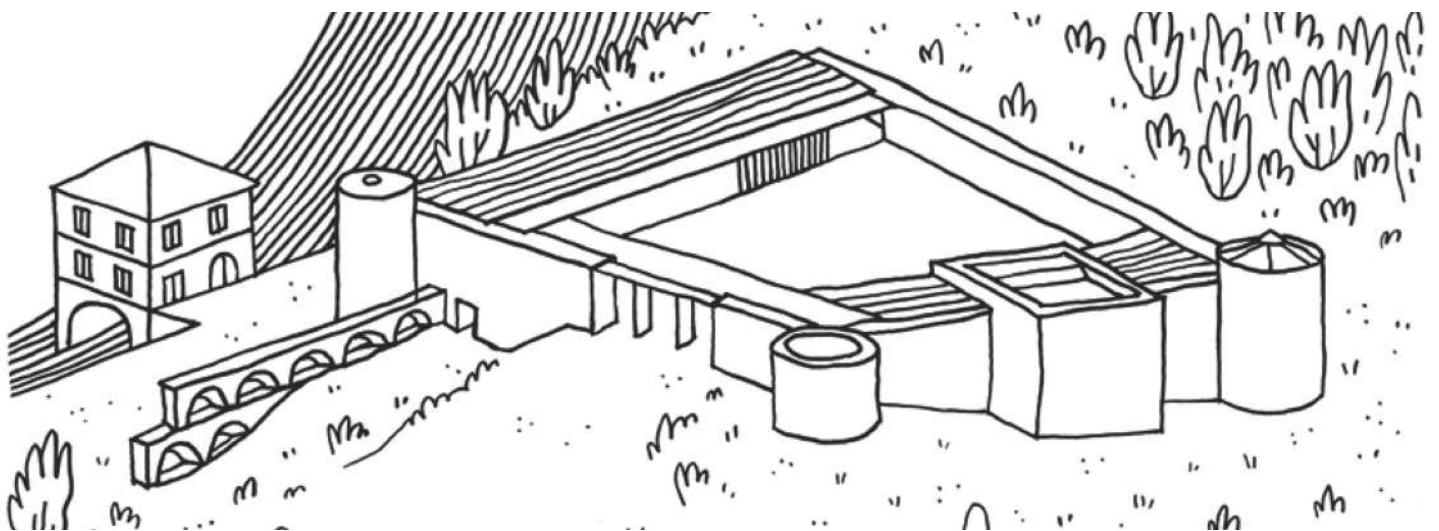


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# SECONDE NATURE

Denise Bresciani

Fev. → Juin 2021



# RESIDENCE DE CREATION → EXPOSITION

## *SECONDE NATURE* FEV. → JUIN 2021

Denise Bresciani

*Seconde nature* est une forme de cohabitation repensée entre l'Homme et la nature. C'est autour de cette idée que Denise Bresciani a articulé sa résidence de création à La cuisine, centre d'art et de design.

Par la recherche, la collecte et l'expérimentation, cette artiste plasticienne, architecte et designer explore de nouvelles relations possibles entre les humains et non-humains.

Directement inspirées des formes et caractéristiques physiques du vivant, ou produites à partir de la récupération de matériaux naturels évolutifs, ses œuvres questionnent des processus de transformation et de métamorphose.

En explorant la science, de l'archéologie du vivant à la vie artificielle, mais aussi les traditions et les rituels protecteurs, Denise Bresciani propose à La cuisine, des formes qui renvoient à la fertilisation de la terre, à sa digestion, à la procréation biologique. Elle ouvre des canaux émotionnels et offre des espaces pénétrables et palpables dans lesquels elle conjugue la dichotomie anthropologique entre nature et culture.

Pensée comme un hommage au vivant, à ce que nous sommes et à ce que nous deviendrons, son exposition est traversée par une pensée animiste, chamanique, laissant toute sa place à l'inconnu et à l'imaginaire.



*Bones, projet en céramique, 2020 ©DBresciani*

## DENISE BRESCIANI

Née en Italie en 1970, Denise Bresciani, architecte, designer et artiste plasticienne, vit et travaille actuellement à Toulouse en France.

Elle est titulaire d'un DEA - Diplôme d'État en Architecture de l'Université Politecnico de Milan et, elle enseigne les arts plastiques à l'Université J. Jaurès de Toulouse. L'œuvre de Denise Bresciani est polymorphe et comprend l'installation, la sculpture et la performance. Dans son processus de recherche l'artiste est proche d'un scientifique. À la manière d'un anthropologue, elle crée des outils qui interrogent l'être humain et son environnement par l'expérimentation d'espaces de cohabitation. Par ses performances, via l'utilisation des aliments, elle offre la possibilité d'habiter collectivement l'espace pour vivre des expériences plurisensorielles. Ces sculptures et installations sont le résultat d'une approche expérimentale sur la manière de faire vivre des procédés traditionnels ancestraux et leur hybridation. Prendre en compte la fabrication même du matériau dans le processus de création est une idée centrale dans son travail. Le processus est axé sur l'utilisation de matériaux organiques d'origine animale, végétale et minérale. Par des essais avec ces matériaux qu'elle collecte et qu'elle fabrique et, dans la volonté de brouiller les frontières entre passé et futur, ses œuvres questionnent des processus de transformation et de métamorphose.

Cette pratique transversale lui permet d'ouvrir une réflexion vers des solutions alternatives appliquées à l'art et au bio-design face aux urgences liées au changement climatique.

(En bas) *Formes libres et outils concrets*, Atelier Blanc, 2019, ©DBresciani



(En haut) *JDP, Performance*, Maison Salavan, Labège, 2016 ©DBresciani.



«Avec Denise Bresciani, l'art se touche, se goûte et se sent. Son œuvre est tellurique et rugueuse. Elle ouvre une voie de réconciliation entre l'être humain, l'animal, le végétal et le minéral et nous replace parmi les autres êtres qui peuplent Gaïa. Elle nous invite à nous retrouver, femmes et hommes, parmi les arbres et les pierres. [...] Son art est avant tout terrien. Ses recherches sur l'inerte et le vivant nous rappellent que « les organismes sont des nœuds au sein du réseau ou du champ de la biosphère, où chaque être soutient avec l'autre des liens intrinsèques » pour reprendre les mots d'Arne Næss à propos de l'écosystème Gaïen. Sa création nous dit que l'art n'est pas un os mais une sensation vivifiante.»

Arnaud Fourrier

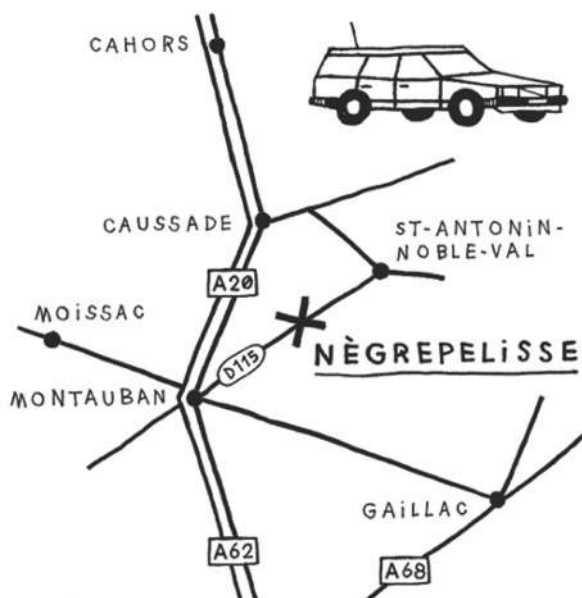


(En haut à droite) *Scoby-cordes*, 2020 ©DBresciani  
(A gauche) *Les cheveux de ma mère*, Installation en fibres végétales, 2019 ©DBresciani





*Les Idoles*, échantillons de recherche, résidence de création à La cuisine, 2020/21, ©DBresciani



## LA CUISINE CENTRE D'ART ET DE DESIGN

Esplanade du château  
82800 Nègrepelisse  
info@la-cuisine.fr  
05 63 67 39 74  
www.la-cuisine.fr

horaires d'ouverture  
de l'Exposition  
Du Mar. au Vend.  
de 14h à 17h

Fermé les jours fériés  
et vacances de Noël

ENTRÉE LIBRE et gratuite

### L'ÉQUIPE

Marta Jonville, directrice

Sylvain Thédon, chargé de communication, des  
relations publiques et de l'action culturelle  
sylvain.thedon@la-cuisine.fr

Sophie Barot, chargée de médiation  
sophie.barot@la-cuisine.fr

Vito Caula, régisseur  
vito.caula@la-cuisine.fr

Rebecca Acosta, chargée des Fourneaux  
rebecca.acosta@la-cuisine.fr

Léa Martinent, chargée de La forêt nourricière,  
du compostage et de la médiation  
lea.martinent@la-cuisine.fr

Léa Saint Bonnet, Chargée de la médiation du  
patrimoine matériel et immatériel par des ateliers  
de cuisinelea.saintbonnet@la-cuisine.fr

Sabin Cano, stagiaire en formation PPJEPS ani-  
mation culturelle  
sabine.cano@la-cuisine.fr



Ville de  
Nègrepelisse

