



Du geste culinaire à la matière picturale

Sociétaire de l'ADAGP | membre de la Maison des Artistes | membre de La Condamine | membre Culture Action | participation au Sodavi Franche-Comté à travers l'étude réalisée par Culture Action

### **PROJETS ARTISTIQUES EN COURS**

- *La cascade des Tufs, eau matière et énergie*, recherche financée par une Aide Individuelle à la Création de la Drac Bourgogne Franche-Comté, portrait photo financé par l'ADAGP
- *Calligraphies Terrestres*, exposition personnelle à l'Atelier Gustave, Paris XIV

### **QUELQUES EXPOSITIONS PERSONNELLES**

- *Vin Jaune et créativité*, (pour la Percée du vin jaune), librairie Le Hamac, février 2024, Arbois
- *Portraits de vins et couleurs du Jurassique*, librairie Le Hamac, juillet 2023, Arbois
- *Portraits de vins et couleurs du Jurassique*, Atelier Gustave, 10 au 16 avril 2023 Paris XIV
- Galerie Didariel, septembre à mars 2023, Paris XIV
- 22-2 Espace Éphémère, 26 au 29 août 2021, Ornans
- Galerie Bertrand-Hassoun, 10 décembre 2020 au 16 janvier 2021, Besançon
- *Mémoires de terres, vin et créativité*, Musée de la Vigne et du Vin, 20 juin au 2 novembre 2020, Arbois, édition d'un catalogue
- Goldener Anker, 1<sup>er</sup> mars au 30 juin 2020, Heidelberg, Allemagne
- Galerie Bertrand-Hassoun, 7 mars au 6 avril 2019, Besançon
- La Caborde, 29 juin au 29 juillet 2018, Orbagna

### **QUELQUES EXPOSITIONS COLLECTIVES**

- Galerie The Art Cycle, 16 au 19 novembre 2023, Paris
- POAA, Portes Ouvertes Ateliers d'Artistes Bourgogne-Franche Comté, Réseau Seize Mille, 14 et 15 octobre 2023
- Galerie Didariel, septembre à mars 2023, Paris XIV
- Atelier Gustave, 12 au 18 septembre 2022, Paris
- Galerie Just Bee, Art Fair Hambourg, 5 au 8 mai 2022, Hambourg
- Galerie Just Bee, Art-up, 10 au 13 mars 2022, Lille
- Galerie Just Bee, 12 au 19 décembre 2022, Masevaux
- Feel Art, 23 au 29 octobre 2022, Audincourt
- L'Art se dévoile, 2018 et 2019, Château-Chalon
- Biennale des Arts Plastiques de Besançon, 2017 et 2019
- Biennale d'Art contemporain de Charquemont, 2017

### **MÉDIATIONS CULTURELLES 2023**

#### — Conférences *Dégustations impressionnistes*

Atelier Gustave, librairie Le Hamac, Salons des vins d'Ornans, association MOF Sommelierie, Saline Royale d'Arc-et-Senans...

#### — Conférences-expositions :

*Vin et créativité*, 3 interventions à la Maison Courbet en juillet et septembre 2024, Flagey

Atelier *Création de la matière et expression calligraphique* à partir des lieux et œuvres de Gustave Courbet FestiCourbet, 22 et 23 juillet, Maison Courbet, Flagey

EPCC Louis Pasteur : Intervenant artistique pour le projet *Sur les traces de Marcou*, de mai à décembre, lycée Victor-Considérant, Salins-les-Bains

## RÉSIDENCE COLLECTIVE

---

- *Exposer/s'exposer*, collaboration entre le Musée des Beaux-arts de Dole et Scènes du Jura, 28 mars au 2 avril 2022, Dole

## PARCOURS D'APPRENTISSAGE

---

- Formations professionnelle financées par l'Afdas :
  - Produire, organiser, scénographier son événement artistique*, La Condamine, avril 2023 et 2024
  - Outils de développement des acteurs du marché de l'art*, La Condamine, avril à juillet 2021 et 2022
  - Techniques de peintures naturelles* avec Élise Orrier, Institut Artémisia, Paris
- Apprentissage de la céramique pour réaliser des verres de vin en terre du Jura avec Françoise Cholé, depuis septembre 2023, Besançon
- **Autoformation du geste basée sur l'unique trait de pinceau**, 100 à 150 gestes calligraphiques par jour, réalisés de 2006 à 2016
- Cours et stages de dessin de modèle vivant avec Jenny Jacottet, depuis 2008
- Cours de calligraphie avec Éric Mourez, 2004
- *Dessiner avec le cerveau droit*, méthode Betty Edwards, Éric Mourez, 2003 et 2005

## PARCOURS CULINAIRE, DE 1998 À 2016

---

Chef propriétaire du restaurant La Balance, mets et vins, Arbois. Mes recherches culinaires sur les accords mets et vins vont accroître ma sensibilité à la matière, aux textures et aux couleurs. Puis, une approche de la dégustation par le ressenti et les images, en lieu et place de l'analyse sensorielle, me permettent de proposer une gamme originale de mets à partir de vins. J'expérimente la transcription de ces émotions sur des toiles. **L'expression picturale va progressivement prendre la place de l'expression culinaire.** En 2016, je me sépare de mon restaurant et décide de me consacrer totalement à la peinture.

**Avec cette structure privée, participation à de nombreux projets de médiation culturelle :**

- *Les petites fêtes de Dionysos*, festival littéraire et gastronomique avec le Centre régional du livre de Franche-Comté et la librairie Les Sandales d'Empédocle (2003-2012)
- La création et la tournée d'*Exquises*, spectacle de danse contemporaine de la compagnie Lanabel, avec 2 saisons au Théâtre National de Chaillot, Paris (2008-2015) [\[clic !\]](#)
- *Lons est la nuit*, carte blanche à Jean-Baptiste André et Thierry Moyne, rencontre, spectacle et performance culinaire, organisé par Scènes du Jura au théâtre de Lons le Saunier [\[clic !\]](#)

**En tant que chef, j'ai expérimenté la performance et l'installation :**

- Installation culinaire en résonance avec le travail de l'architecte Dwight H. Perkins, Cartonnerie de Mesnay (2012)
- Performance *Il manque une pièce*, en résonance avec l'opéra parlé du même nom de Philippe Adam et Fabrice Ravel Chapuis, Petites fêtes de Dionysos, Arbois (2010)
- Installation culinaire en lien avec la sélection de livres, à l'invitation du Centre Régional du livre de Franche-Comté, Salon du Livre, Genève (2009)
- Performance *Cuisine et cerveau droit*, dans le cadre de l'exposition des élèves du peintre Éric Mourez, Centre culturel de Plainoiseau (2007)
- Installation culinaire sur la Série noire, librairie les Sandales d'Empédocle, Besançon (2002)

## PARCOURS TERRE ET VIN

---

- Travail avec le géologue Michel Campy pour *Mémoires de terres, vin et créativité*, 2020
- Vigneron amateur depuis 2017
- Nombreuses visites et dégustations et participation aux travaux de vigne et de cave
- Formation professionnelle *Dégustation et commercialisation des vins* à l'Institut des vins du Jura, 1995
- Formation initiale: lycée agricole, titulaire Bac D'