

Michel BLAZY

Débordement domestique

17 mars - 5 mai 2012

17th March - 5th May

Communiqué de Presse

Press Release

www.galerieartconcept.com



Communiqué de presse
Michel Blazy
Débordement domestique

17th march - 5th may 2012



*Croire ne les intéresse pas, ce qui les intéresse maintenant, c'est de vouloir croire.
Leur but est d'être sur le chemin qui y mène, même si le chemin ne mène à rien.
Elles ne savent pas que la menace existe et n'auront toujours, jamais rien à perdre.
Elles sont belles, et bien vivantes:*

Les lasagnes
Michel Blazy - 1992

Michel Blazy a créé un univers artistique fait d'absurde, de périssable, de vivant et de mutation. Il utilise des matériaux humbles, des matières vivantes, organiques que l'on trouve dans sa cuisine ou son jardin, donnant naissance à un art animé, mouvant et étrange. Ses installations sont constituées de rencontres de matières, qui tentent de faire perdurer un moment, un instant grâce à différentes stratégies de survie. La première stratégie du vivant pour se sauvegarder est la reproduction, les oeuvres de Blazy utilisent le même moyen pour survivre, elles se reproduisent, se répètent; à l'artiste de trouver le bon geste, de se plier à la matière pour y parvenir. Ainsi, les choses artificielles produites vont s'intégrer dans le cycle du vivant et créer une sorte de rituel contre le temps en adoptant le même comportement que le vivant.

Pour cette nouvelle exposition personnelle chez art: concept, Michel Blazy a pris possession de la galerie et a fabriqué un espace sensoriel; une sorte de moment unique qui amènera le spectateur à déambuler dans une sorte de parcours tactile, visuel et olfactif. Les oeuvres ne pendent plus à leurs cimaises mais prennent possession du lieu via l'insolite. L'art n'est plus descriptif et chargé de rendre les choses belles; loin de le cantonner dans un registre illusoire, Blazy le promeut à une forme de connaissance intuitive et court-circuite notre perception de l'espace. Le sol ondule sous les méandres d'un long serpent d'aluminium, les murs fondent et mutent au gré du bon vouloir biologique, les pizzas deviennent tableaux, les lasagnes s'érigent en sculpture et la bière devient fontaine de mousse tous les soirs à 18h. Dans ce capharnaüm alimentaire, l'artiste invite à regarder les choses, les toucher, les sentir et s'imprégner de l'instant pour ce qu'il est, c'est à dire unique. Il ne s'agit pas de regarder les choses sous l'angle de l'objet pour tenter de les posséder mais de les apprécier selon l'unicité de l'instant, seul capable de produire les émotions.

Comme beaucoup d'artistes, il est l'héritier d'un ensemble varié d'héritages artistiques allant de l'Arte Povera au post-minimalisme et du ready-made duchampien, parsemé de Nouveau Réalisme et de Color-Field Painting; cependant il considère n'appartenir à aucun de ces mouvements en particulier et développe depuis plus de vingt ans une oeuvre propre et étonnante faite de propositions réalisées à un moment donné mais qui ne deviennent jamais des formes définitives, du fait notamment de leur caractère transformatoire, et donc en suspens entre le moment de la création et le chemin qu'elles vont prendre.

Son oeuvre hybride, n'est pas seulement une sorte de jardin potager expérimental laissé aux aléas du temps; les citations de l'histoire de l'art et de notre culture sont multiples et c'est aussi en cela que son travail interroge et questionne sur le temps, l'imprévisible et cette certitude teintée de consumérisme dans laquelle baigne notre société. Ainsi, les possibilités qui s'offrent au spectateur sont multiples et nous engageant à regarder de plus près ces métamorphoses, ces mutations qui nous rappellent celles qui se passent finalement tous les jours sous nos yeux dans ce que nous considérons comme étant le quotidien. La nature ou tout écosystème qu'il soit humain, animal ou végétal se définissent par la symbiose de différents domaines antinomiques: la minéralité, le dynamisme du vivant par exemple, formant un tout complexe, non réductible à ses aspects positivistes. Dans cette exposition, il met en scène une véritable chorégraphie alimentaire de la mal-bouffe, il nous montre une vanité industrielle où crâne et chandelle sont remplacés par des produits désuets voire vulgaires qui accompagnent notre quotidien et qui parlent d'un moment de plaisir ou de régression qui n'a rien d'exceptionnel mais qui s'inscrit dans notre temps.

La critique de Michel Blazy n'est pas acerbe ou sévère, elle révèle une volonté de questionnement sur l'oeuvre en tant que telle; qui selon lui ne se définit pas par sa matérialité mais par la place qu'elle occupe dans ce que nous appelons culture. Il s'agit de déchiffrer les symboles que nous transmettent la nature et l'environnement afin d'accéder à un univers supérieur mais pour cela il faut accepter l'idée d'une mobilisation des sens. Avec un langage artistique vantant les mérites d'une sorte de *Laisser faire, Laisser passer*, l'artiste envisage un système perceptible pour nos sens et devient un lien entre le regardeur et le regardé, permettant le tissage de possibilités expérimentales et sensorielles nous aidant à mieux comprendre l'architecture de notre propre pensée et nous amenant à chercher une voie, une signification ou une interprétation derrière la réalité prégnante du monde.

Aurélia Bourquard

art: concept Paris
13 rue des Arquebusiers 75003 Paris
tel: +33 (0) 1 53 60 90 30 - www.galerieartconcept.com
contact presse: aurelia@galerieartconcept.com



Press release

Michel Blazy

Débordement domestique

17th march - 5th may 2012



*They're not interested in believing, their concern is a will to believe.
Their goal is to be on the road, even if the road doesn't lead anywhere.
They don't know about threat and will never have anything to lose.
Alive and pretty, they simply are:*

Lasagnas

Michel Blazy – 1992

Michel Blazy has created a universe made of perishable, live and mutating matter. His use of organic and live materials of humble extraction that can be found in any kitchen or garden gives birth to a lively, animated, shifting and strange kind of art. His installations are encounters of materials that aim at stretching a moment's duration through different strategies of survival. The first strategy used by living matter for its own safeguard is breeding, and Michel Blazy's works apply the same method to ensure their own survival; they breed and reoccur; beckoning the artist to find the right gesture and fulfill all necessary material conditions to succeed. Hence, his produced artifacts will fit into a cycle of living-matter and create a sort of anti-time ritual much akin to a natural-life strategy.

For his new solo exhibition at Art:Concept, Michel Blazy has taken over the gallery and produced a sensory area designed to provoke a unique moment. This will lead the visitor to make his way across a tactile, visual and olfactory path among pieces that no longer hang from tidy picture-rails but occupy the entire space with their oddity. Far from shunting art into the role of descriptive phenomenon in charge of embellishing things and exclusive to just an illusionist record, Michel Blazy promotes it to the level of a new form of intuitive knowledge capable of short-circuiting our perception of space. The floor undulates under the meanderings of a long tin-foil snake, walls melt and mutate on the whim of biological processes as pizzas turn into paintings and lasagnas into sculptures, while a beer-bottle is in charge of doing the foam-fountain act every evening at 6 p.m. By this jumble of foods, the artist invites us to observe, touch, and feel things and to imbue ourselves with all the uniqueness of the present instant. We are not supposed to look at objects in a perspective of possession, but to appreciate them according to the uniqueness of an instant; experiencing the only way in which emotions are produced.

Like many contemporary artists, Michel Blazy is heir to various artistic legacies ranging from Arte Povera to post minimalism and Duchamp's ready-made, the whole sprinkled with Neo-Realism as well as with a touch of Color-Field Painting. However, he does not claim to be the follower of any of these movements and has developed, over the past twenty years, a very personal and surprising form of artistic practice. The transformative character of his proposals, even when realized, prevents his productions to ever turn into definite forms and allows them to remain suspended between the moment of creation and the path that they will follow in their empirical development.

Michel Blazy's hybrid works are more than just experimental food gardens left at the mercy of time; quotes from art history and cultural references are numerous, and allow the artist to interrogate and question our times through considerations on unpredictability and an inevitable certainty tainted by consumerism in which our society is sadly immersed. Therefore, the multiplicity of possibilities offered to spectators engages us to look closer at these metamorphoses, which remind us of the mutations that occur under our very eyes in realm of what we consider our ordinariness. Nature, like any eco-system, be it human, animal or vegetal, is defined by the symbiosis of different apparently contradictive domains: minerality for example complements the dynamism of life, forming a complex whole that could never be reduced to its mere positivist aspects. In this exhibition, Michel Blazy sets up a choreography of junk-food culture, creating a vanitas-painting in which skulls and candles are replaced by industrialized, common and perishable products that surround us in our everyday-life and tell us about pleasurable moments of regression that mean nothing special but still inscribe themselves in our time.

Michel Blazy's critique is by no means bitter or stern, it comes from a desire to question works of art as such, because according to him artworks are not to be reduced to their material side but must be defined according to the place they occupy in the world of culture. It is all about deciphering all the symbols that we receive both from nature and from our environment to try and gain access to a higher plane. To be able to do this, the full acceptance of a mobilization of our senses is required. By means of an artistic language that often sings the praises of "letting loose" in a sort of "effortless doing", the artist implements a perceptible system in which our senses become a link between the observer and the observed. This allows different possibilities to be interwoven as many sensorial and experimental possibilities that help us better understand the architecture of our own thought while searching for new paths, meanings or interpretations behind the pervading reality of the world.

Aurélia Bourquard

Traduction Frieda Schumann

art: concept Paris

13 rue des Arquebusiers 75003 Paris

tel: +33 (0) 1 53 60 90 30 - www.galerieartconcept.com

contact presse: aurelia@galerieartconcept.com



Michel BLAZY *Débordement domestique*



Marguerite, 2012
colle à papier peint, polystyrène
extrudé, eau, colorants
alimentaires, arômes artificiels
saveur pizza fromage fondu
122 x 122 x 8 cm



Lasagne al forno, 2012
colle à papier peint, polystyrène
extrudé, eau, colorants
alimentaires, arômes artificiels
saveur pizza fromage fondu
30 x 117 x 63 cm



Surprise blanche, 2012
colle à papier peint, polystyrène
extrudé, eau, sans colorant
alimentaire, sans arôme
artificiel
40 x 60 x 13 cm



Fontaine, 2012
bière en bouteille, socle en bois
18.5 x 6 cm
110 x 20.5 x 20 cm Socle



Suprême Cheese, 2012
colle à papier peint, polystyrène
extrudé, eau, colorants
alimentaires, arômes artificiels
saveur pizza fromage fondu
62 x 124 x 8 cm



Still alive, 2012
vidéo couleur et sonore
3 min 22 sec
ed 1/3 + 2 AP



Trace brillante, 2012
papier aluminium, bois
dimensions variables



*Une part de lasagne al forno
à emporter, 2012*
colle à papier peint, polystyrène
extrudé, eau, colorants
alimentaires, arômes artificiels
saveur pizza fromage fondu
26 x 65 x 43 cm



Barbacaen, 2010
crème dessert au chocolat, oeufs,
chocolat en poudre, lait en
poudre sur bois grignoté par
des souris
120 x 107 cm



Sans titre, 2011
oeufs, crème dessert au
chocolat, farine, lait concentré
sucré sur bois grignoté
par des souris
80 x 60 cm



Sans titre, 2011
oeufs, crème dessert au choco-
lat, farine, lait concentré suc-
ré sur bois grignoté par des souris
60 x 80 cm