



# Pierre CORBET

Portfolio  
**2024**

Au travers de sculptures en bois munies d'encoches et de compartiments, je veux inviter à disposer et à organiser les aliments d'un plat.

À partir de la forme et des dimensions du sandwich triangle, je conçois des socles, des « portes-sandwichs ». Une fois le pain toasté, la matière est assez solide pour envisager un jeu d'imbrication entre les formes. Cette transition d'un format carré du pain de mie à un format triangulaire défini par le toaster, donne naissance à mon premier protocole de création.

J'utilise le bois massif noble pour sculpter durablement une forme avec précision et apporter une chaleur et une élégance naturelle. Il devient un étui à nourriture et se débarrasse des contenants classiques faits de métal, de céramique ou de plastique, omniprésent dans la culture occidentale. En s'associant à la nourriture par sa couleur et sa texture, ils forment une combinaison d'éléments organiques et vivants.

D'abord vide, mes sculptures se métamorphosent une fois garnies. À la manière de Raphael Zarka, je pense des sculptures géométrique conçues pour pouvoir être utilisée. Esthétiquement, je trouve l'inspiration chez Donald Judd avec des formes minimalistes ainsi qu'Harold Ancart, dans sa série de piscines miniature en béton.

Ma pratique oscille entre le design de l'objet, sa sculpture et sa peinture. L'identité multiple de mon travail se concrétise lors d'un événement où tout le monde peut manger ensemble : où la pièce de bois devient un écrin et les aliments deviennent joyaux.

Chaque année, je voyage en "slow travel" à pied en stop ou à vélo. Je prends le temps de me déplacer dans un pays, en toute simplicité pour apprécier chaque instant et rencontrer les gens qui vivent sur place. Cette partie de ma vie nourrit ma générosité et ma vision du partage. Rythmé par l'envie de connaître ceux qui croisent ma route, j'introduis ces valeurs dans ma pratique.

J'aime découvrir les cultures au travers des populations. C'est dans les moments de partage, notamment autour d'un repas, où la convivialité prime, que j'aime façonner du lien. Notre manière de nous sustenter est avant tout un acte social qui définit notre pensée et notre façon de vivre en communauté. Lors d'un apéritif, on mange avec ses doigts, parfois en plein air, dans un plat commun. Ce genre de moment illustre une volonté de vivre ensemble, de simplicité et d'échange.

Marqué par le recueil « l'esthétique relationnelle » de Nicolas Bourriaud, et spécifiquement de Rikrit Tiravanija avec ses happenings culinaires qui invitent à des interactions conviviales. Je commence une recherche sur la présentation et le mode de partage de la nourriture dans le but de rassembler les individus autour d'un moment.

L'art culinaire japonais, historiquement liée au minimalisme, devient ma première source d'inspiration. Celui-ci apporte un soin au récipient pour qu'il convienne parfaitement au plat servi. Il privilégie l'harmonie de la présentation et la combinaison parfaite des couleurs. Les exemples les plus notables sont les bentos traditionnels en cèdre roulé ou encore les bateaux à sushis servis dans les restaurants. Ces contenants en bois mettent en valeur les aliments qui les garnissent de manière esthétique.

Dans un autre temps, en tant que français, je suis captivé par le pain, ses origines et son rôle. Cet aliment de base traditionnel à travers le monde, qui s'associe avec tous les plats, peut aussi les contenir. J'organise comme prétexte pour cuisiner et manger avec mes amis, des concours de sandwichs amicaux sur ma terrasse. Le « sandwich » est fascinant, dans sa forme la plus large. Effectivement, il se démarque par sa présence dans toutes les cultures, sous différents noms et formes. De surcroît, même si c'est à l'origine un plat populaire, il touche à toutes les classes sociales confondues et se dérive d'une forme primaire à la plus complexe. Cette versatilité, qui caractérise le sandwich, lui permet d'être un plat sans frontières.

C'est sur ses inspirations culinaires que vient s'installer ma pratique.



**M1 et M2, 2023**

Chêne, huile de lin  
h20 x 12 x 6cm



**M1, 2023**

Chêne, huile de lin, condiments, sandwich



**P6, 2023**

Noyer, huile de lin , sandwich  
h12 x 8 x 6cm



P13-16, 2023  
Hêtre, sandwich  
h6 x 29,7 x 21 cm



P11, 2023  
Chêne, huile de lin , sandwich  
h12 x 8 x 6cm



P10, 2023  
Chêne, huile de lin , sandwich  
h12 x 8 x 6cm

Pour présenter mon travail, je choisis 2 présentations qui à la fois s'opposent et se complètent.

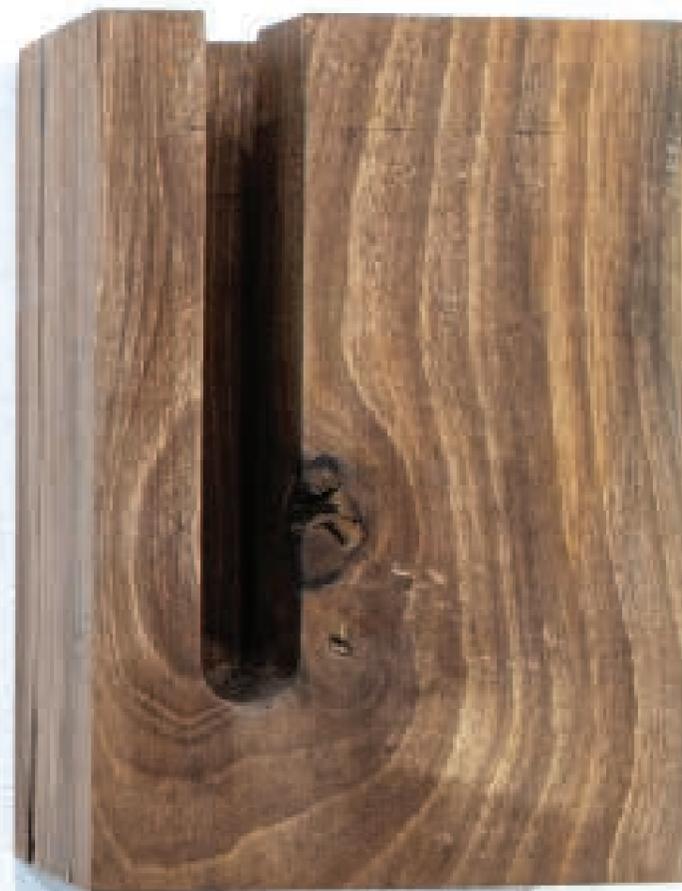
Dans un premier temps, ci-dessous, j'accroche mes pièces dans un espace intérieur de type "white cube" pour montrer des sculpture-objets et leur matérialité. Les pièces n'ont ici pas de fonction, elles ont un but esthétique par leurs formes et leurs ombres portées.

Le comptoir ainsi que la table et les bancs sont pour moi des "fragments d'un restaurant" qui vient créer un décor et un présentoir pour les sculptures. Les deux murs sont ainsi celui de l'extérieur pour le service au comptoir dans la rue, et l'autre l'intérieur du restaurant d'où l'on peut apercevoir les cuisines.

Pour dénoter avec le bois brut huilé, je brûle mes structures en profondeur jusqu'à obtenir une texture écaillée, et un noir profond qui contraste avec les portes sandwichs de sorte à les mettre en valeur une fois sur la table. Cette technique de brûlage appelé "Yakisugi" au Japon permet aussi de traiter naturellement le bois face à l'humidité et aux insectes.







**P4 et P5, 2023**  
Noyer, huile de lin  
h12 x 8 x 6cm



**C11-15, 2023**  
Chêne, huile de lin  
h20x12x10cm



Dans un second temps, j'organise un happening en extérieur où je vends mes sandwiches.

Les invités peuvent savourer les triangles directement dans leur main ou bien dans les sculptures. La table devient ainsi un présentoir pour mes pièces.

A mi-chemin entre le pique-nique et le "food truck", je souhaite proposer une douce convivialité en extérieur, dans un jardin baigné de soleil.

Le principe est de proposer une installation à dévorer pour donner un intérêt tout particulier au vernissage

Cette polyvalence d'accrochage a également pour but de présenter mon travail uniquement à l'intérieur d'une galerie, dans le cas où il n'y a pas d'espace extérieur.

En appliquant de la résine sur les sandwiches, je peux les figer un certain temps et rendre durables mes sculptures.





**GP1, 2023**  
**Chêne, huile de lin et sandwiches**  
**h10 x 150 x 14cm**

**Ces portes-sandwichs viennent accueillir 4 sandwiches différents aux tonalités de vert, bleu, rose et jaune. Chaque couleur correspond à une recette :**  
**Le Rose - houmous de betterave, féta, chou rouge**  
**Le Vert - pesto basilic, avocat, pois chiches**  
**Le Bleu - thon, pomme de terre, sauce tartare, fleur mauve**  
**Le Jaune - poulet rôti coco, carotte, mangue**





CP1, 2023  
Chêne, huile de lin, condiments et sandwichs  
h25 x 150 x 14 cm

Les purées sont à base de pois-chiches mélangés respectivement à de la betterave, du pesto, des olives noires et des lentilles de corail. Elles sont accompagnées par des concombres et des carottes.





U1, 2023  
Bois latté  
h90 x 120 x 30 cm



Sur une table en chêne massif, je fais pousser des branches d'olivier. Elles fleurissent de sandwiches pour rappeler naïvement la forme d'un arbuste, tel un dessin d'enfant, avec son tronc en bâton et un triangle en guise de feuillage.

La tôle de métal posée sur le dessus de la table est volontairement rouillée. Cette couche de rouille, obtenue aléatoirement avec du gros sel, rappelle la texture croustillante du pain et sa couleur ocre une fois toasté. Le métal est cuit comme le sandwich.

Les branches tiennent sur la table grâce à un aimant. Les convives peuvent ainsi se servir des branches et les emporter avec eux pour apprécier le sandwich où bon leur semblent.



T1, 2023  
Chêne, acier, olivier, sandwich  
170 x 75 x 75 cm