

# Anaerobia · une installation de Michèle Rochat, Sophie Rochat et Clotilde Wuthrich pour l'exposition *Melting Pot. Céramique suisse actuelle* au Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel (2022)

Jarre en grès émaillé (cuisson 1250 °C, diamètre 28 cm, hauteur 35 cm) contenant du chou rouge en fermentation. Impressions numériques\* et teintures végétales sur textiles naturels (soie et coton) de formats variés.

On appelle anaérobiose la condition nécessaire à la vie des micro-organismes dont le métabolisme s'effectue en l'absence d'oxygène comme c'est le cas des produits lacto-fermentés. La fermentation des aliments pratiquée par l'humain depuis plus de 10'000 ans, bénéficie aujourd'hui d'un regain d'intérêt en raison de ses valeurs nutritives, de ses saveurs particulières, ou encore d'un souci d'autonomisation alimentaire.

L'installation *Anaerobia* se propose de considérer la fermentation comme un médium artistique au même titre que la céramique. Leurs liens sont en effet multiples : leurs méthodes et leurs gestes, le rapport du contenu au contenant, les processus de transformations physico-chimiques par la cuisson pour la céramique et par des micro-organismes pour la fermentation.

Dans le but de rendre visible ce qui se trouve à l'intérieur d'une jarre de fermentation en céramique contenant du chou rouge, l'installation déploie autour du récipient une série de textiles. Ceux-ci présentent des impressions d'images prises à l'échelle microscopique des différents composés du chou fermenté - fibres, stomates, bactéries, levures - ainsi qu'une gamme de couleurs réalisée à partir de cette même plante. L'ensemble témoigne du rôle essentiel du pH, autant dans la variation des couleurs de la teinture textile végétale que dans le processus de lacto-fermentation à visée alimentaire.

La mise en tension entre la présentation d'images issues du domaine scientifique et d'objets issus de pratiques artistiques et domestiques nous questionnent sur notre rapport à la nourriture et au monde vivant autant qu'à la fabrique de l'art et de la connaissance, ainsi qu'aux relations entretenues entre ces différents domaines que nous avons tendance à distinguer: comment cohabiter, collaborer et prendre soin, créer et *faire connaissance*, avec les micro-organismes qui nous entourent ?

\*Les impressions numériques ont été réalisées avec Antonio Mucciolo, Plateforme de microscopie électronique (PME), UNIL. Les auteures remercient Christel Genoud, Maître d'enseignement et de recherche, UNIL, Stéphane Kläfiger, muséographe, ainsi que le Canton de Vaud et la Ville de Lausanne.

Après une formation initiale de céramiste au CEPV, Vevey, **Michèle Rochat** a obtenu un DAS au CERCCO, Centre d'expérimentation et de recherche en céramique contemporaine de la HEAD à Genève, ainsi qu'un Bachelor en Arts visuels à l'EDHEA, École de design et haute école d'art du Valais. Elle est membre fondatrice de l'atelier collectif L-Imprimerie, espace de création artistique à Lausanne et travaille depuis 2018 comme chargée de cours à l'EDHEA à Sierre. [www.michelerochat.ch](http://www.michelerochat.ch)

**Sophie Rochat** est laborantine médicale et s'est spécialisée en microbiologie, en étudiant en particulier la flore bactérienne ou les plaquettes sanguines. L'étude de la transformation et de la production de matière par un organisme vivant est au cœur de son parcours professionnel.

**Clotilde Wuthrich** est titulaire d'un doctorat en anthropologie culturelle et sociale et elle s'intéresse en particulier aux liens entre anthropologie et art. Rédactrice au sein de plusieurs revues artistiques, elle est en outre curatrice d'expositions et pratique en autodidacte les arts textiles et sur papier. [www.clotildewuthrich.com](http://www.clotildewuthrich.com)