



Invité par La Kunsthalle Mulhouse, le duo Giga-Dinette a proposé tout au long de l'année 2024 une trilogie, composée de deux premiers événements scénographiés, un pique-nique « Mai fais ce qu'il te plaît » et un dîner aux chandelles « Je me casserai de vous aimer » et une exposition collective « Bonimentheureuses » dans le cadre de la Regionale. Mêlant à chaque fois, formes plastiques, protocoles et associations culinaires et viticoles, elles proposent des parties de jeux, avec des accessoires en céramique variés, sur des plateaux différents, qui tous s'activent par la participation du public.

Mottes de beurre fleuries, pesto de fanes de carottes, crème de petit-pois à tartiner au couteau sur du pain de campagne. Certain-es préféreront plonger des gressins dedans. Betteraves fermentées à croquer, pâte de fruits à avaler à la cuillère. Pizza Margherita au lit, madeleines salées à tremper, flans au chocolat à gober et des amours en cage ...

Plus que les différents temps d'un menu, ces mets sont les indices d'un code à craquer. Celui d'un pique-nique pour célébrer l'émerveillement printanier du flirt. Celui d'un dîner-aux chandelles-au-lit pour pleurer sa rupture. Ils sont aussi les ingrédients devenus comestibles d'un jeu d'enfant qu'est la dinette, que Jane Bidet et Clara Valdes, transposent grandeur nature avec leur duo Giga-Dinette. Elles travaillent ensemble certes, mais amies avant tout, c'est surtout le jeu qui nourrit leur pratique commune. Selon une notice de jeu déclinée en 12 règles, avec des thèmes et un nombre de joueur-euses variables à chaque fois, elles proposent des événements hors du temps, où le but du jeu est de se prendre pour et de croire en.

Chaque partie se déroule sur un plateau différent, c'est-à-dire une scénographie spécifique et correspondant à chaque thématique. Ainsi, le premier moment proposé, le pique-nique, avait pour décor le jardin de la Chapelle St-Jean. Pour le deuxième moment proposé, le dîner-buffet aux chandelles, c'est la Villa Jacquet qui prêtait son écrin boisé. Pour la troisième temporalité, plus longue cette fois, car c'est le format exposition qui est investi, La Kunsthalle se transformait en place de village.

Sur ces plateaux, la déambulation des joueur-euses est libre, mais conditionnée par le principe de l'échange. En effet, à l'entrée il faut donner un peu de soi pour acquérir la monnaie de la partie. On joue à la marchande en échangeant des fragments d'amours contre des pièces en cœur en céramique, appelées Petit Loup ; on reçoit des larmes en forme de billes bleues contre un sms sans réponse. Avec 3 Petits Loups, on obtient une cuillère, un couteau et un verre permettant de déguster le banquet floral imaginé par Zoé Vincent et Danaé Viney. Avec 3 larmes, on obtient un bougeoir, un parfum et un mini-verre.

Ce système de troc en cascade permet non seulement la participation au jeu, mais se transforme ensuite en traces que les joueur-euses peuvent conserver, qui les rend collectionneuse presque fortuitement. Une manière de subvertir la dimension éphémère d'un repas partagé en lui donnant une permanence par des souvenirs matériels à emporter chez soi, à utiliser à la maison ou à exposer sur une étagère. D'une partie à l'autre, pour le duo, se crée aussi une forme de relai, puisque les contributions anonymes inspirent des formes à activer pour les parties suivantes. Les petits mots doux glissés lors du pique-nique ont été interprétés par les artistes d'abord par le dessin, puis par la céramique, devenant des charm's, des petits-grigris de décoration pour le buffet aux chandelles. Un des sms est gravé dans un téléphone en céramique laissé sur une des tables de café du troisième opus qu'est l'exposition.

La participation intime de chacun-e devient un matériau artistique à part entière et la performativité de l'amour devient un moteur du jeu : la déclaration d'amour et la rupture engendrent à la fois des espace-temps symboliques, mais aussi des détails qui parsèment les plateaux, ici un récipient en forme de cœur brisé, là des fleurs de chagrin – rose, pavot, hortensia – suspendues aux poignets des portes.

Enfin, le jeu se joue aussi sur le terrain de la langue. Parfois c'est accidentel et légèrement dyslexique, et « je ne cesserai de vous aimer » se transforme en « Je me casserai de vous aimer » et « bonimenteurs » devient « Bonimentheureuses ». Parfois c'est intentionnel et inscrit dans des expressions idiomatiques : gober ses mensonges, c'est du flan, pleurer comme une madeleine... Un peu cheesy, un peu cliché mais toujours employé poétiquement et malicieusement par des équivalences culinaires.

Ces scènes de convivialité pourront sonner très familières, elles font non seulement écho à des expériences amoureuses vécues, mais elles aussi sont truffées de références, entre histoire, histoire de l'art et pop-culture instillant un bref sentiment de déjà-vu, dépassé ensuite par leur touche esthétique identifiable. Le pique-nique s'inscrit dans une tradition de partage sympathique en plein air, signe du retour des beaux jours. Évoqué dès Virgile dans ses Bucoliques, ce repas pris en extérieur, est qualifié de pique-nique au XVIIIème siècle, d'abord apanage des bourgeois, puis au siècle suivant c'est progressivement toute la société qui en profite. Le pique-nique se fait une place dans les habitudes dominicales, mais aussi dans l'imaginaire collectif dans les représentations picturales : Edouard Manet et son sulfureux déjeuner sur l'herbe, ceux plus sages d'Eugène Boudin et de Claude Monet ; puis cinématographique de La Partie de campagne de Jean Renoir jusqu'à Là-haut, en passant par l'inénarrable Mélodie du Bonheur. Sur un fond blanc rehaussé de touches de couleurs alimentaires, et selon leur propre interprétation du pique-nique, les artistes composent des tableaux vivants dans lesquels évoluent les participant-es.

Devenu loisir populaire, le pique-nique a pu se confondre avec le casse-croûte, une pause que prenait les ouvriers et ouvrières sur leur lieu de travail. Avec les nappes cousues pour l'occasion à partir de tissus d'anciennes manufactures textiles de Mulhouse, Jane et Clara font d'ailleurs un clin d'œil féministe aux Midinettes. Contraction de Midi-dinettes, justement pour la brièveté des repas avalés durant la journée, il s'agissait des ouvrières de l'industrie textile et de la mode.

Petite et grande histoire s'entremêlent dans les jeux de Giga-Dinette : histoire industrielle régionale, histoire familiale. Leurs propres souvenirs et héritages sont en effet une matière première dans laquelle elles puisent des gestes et des formes. Les poteries du père de Jane, la collection de mignonnettes de parfum de sa grand-mère ponctuent ici et là leurs scènes alors on-ne-peut-plus personnelles. Pour le dîner aux chandelles, elles ont réalisé un film à partir de leurs archives personnelles, des épisodes post-rupture, entre agitations dansantes et karaoké exploré, le tout sur une bande-son entêtante.

Les allers retours se font aussi entre culture populaire et pop-culture. Il faut faire des bonds dans le temps pour passer de Jean de La Fontaine et sa fable du pot de terre et du pot de fer, aux allusions à Bridget Jones, signalée par son vin rouge qui tâche les draps, à la manière d'un maquillage qui coule. Pour l'exposition à La Kunsthalle, il y a une première référence faite aux bonimenteurs, figure folklorique des débuts de la société commerciale, usant et abusant de la parole pour vendre ses produits. La seconde est celle des moules à gaufres, un « trésor » du patrimoine culinaire de Mulhouse, si caractéristique avec ces deux faces ornées des blasons et emblèmes de familles unies par le mariage de leurs enfants.

Ces différents niveaux de lecture et ces indices variés sont unifiés par une esthétique soignée, une recherche du beau, du délicat, de l'agréable à voir et à déguster. Une harmonie où le blanc offre sa fraîcheur, sa pureté, mais aussi une forme de neutralité qui laisse croire à une sérialité, en réalité truquée. Les artefacts – verres, bougeoirs, couverts – qu'ils soient réalisés en céramique ou en Jesmonite, font illusion de l'identique alors que chaque forme est unique et imparfaite, car façonnée mains. De même, leur fonctionnalité est perturbée, par exemple lorsqu'il faut se servir d'une très grande bouteille de vin dans des mini-verres. De là, leur statut est volontairement indistinct, entre œuvres d'art et objets de consommation et cette décision est laissée au public, qui en partant pourra trancher sur les usages qu'il souhaite en avoir.

L'unité chromatique du décor permet de faire ressortir les éléments organiques, tartinades, pizzas, figues, boissons qui au fur et à mesure sont consommés, disparaissent en laissant des traces. Parfois, par certaines nuances de terres, les ustensiles sont réhaussés de teintes rosées ou brunes.

La terre est omniprésente et leur permet d'articuler geste artistique et geste culinaire : le passage d'une terre crue modelée au biscuit jusqu'à une terre devenue minérale par la cuisson n'est pas sans rappeler les étapes de confection du pain, que Zoé Vincent invitée pour le premier évènement, a décliné avec virtuosité. Le fond – les contenants – et la forme – les contenus – se répondent, ainsi les créations culinaires florales de Danaé Viney s'accompagnaient de céramiques champignonnesques.

L'enjeu visuel et symbolique est primordial, chaque geste et décision sont le fruit d'intuitions qu'elles se partagent, qu'elles étoffent ensemble pour résolument se distinguer d'une forme de super-traiteur qui risquerait de manquer d'épaisseur artistique. Dès lors, l'expérience se veut quasiment totale, à la fois environnement et intériorité, et fait appel à tous nos sens : le plaisir de la vue, de l'odeur, du sonore sont indissociables du gustatif. D'ailleurs, la mémoire gustative est celle qui peut-être s'efface le plus vite au profit d'une impression générale d'un moment chaleureux et précieux. Chaque évènement est documenté par des prises de vue confiées à des photographes, qui s'insèrent à une ligne graphique et éditoriale soignée que l'on retrouve dans la communication des événements sous du noir et blanc de scans.



Giga Dinette, Mai fais ce qu'il te plait, 2025 © photo: Simon Hampikian

L'aventure Giga-Dinette est décidément collective, d'abord en duo, puis avec des invitations ciblées pour réaliser les menus, les boissons, documenter, accueillir le public. C'est un générique qui s'étoffe à chaque occurrence : Charles Heis pour les jus d'herbe et cocktails du pique-nique, Chiara Schwartz pour la couture des nappes, Lucas Glod Borgo pour les mets du dîner-aux-chandelles, Lauren Barth pour son vin de ce dîner post-rupture, Simon Hampikian et Thomas Roger qui ont respectivement immortalisé les deux premiers évènements. Le duo Cruchon est quant à lui invité pour l'exposition à concevoir un café d'orge et des biscuits disponibles sur demande des visiteur-euses et à déguster sur place en s'attablant à la table-dînette de Clara et Jane. Le dernier temps, l'exposition, est à nouveau collectif. Vingt artistes sont invité-es à montrer des œuvres existantes. Des œuvres gourmandes, des œuvres gémellaires, des œuvres-mémoires. Elles prennent place au cœur d'un village allégorique, sa placette nous accueille à l'entrée avec les œuvres de Giga-Dinette, puis nous déambulons le long d'une allée centrale, on croise une fontaine, un orgue de verres, jusqu'à un espace plus intime et domestique.

La trilogie se co-construit également en discussion avec l'équipe de La Kunsthalle, et ne pourrait bien sûr pas se vivre pleinement sans la participation du public. La nourriture a le pouvoir magique de briser la glace, que l'on cuisine ou que l'on mange ensemble, il s'agit toujours d'un moment de partage qui délie les langues, permettant les confidences et amplifiant les rires. Un public restreint en petits groupes a travaillé en amont de chaque événement avec les artistes lors d'ateliers et de workshops, puis un public plus large s'est prêté au jeu de la dégustation en se pliant ou non aux règles. En effet, la règle n°11 prévoit « L'invention de nouvelles règles par les participant-es peut être tolérée par les maitresses du jeu si elles sont consultées, avant d'appliquer ses nouvelles règles. Même dans le cadre des règles, chaque joueur-euse peut développer un style, qui conditionne le déroulement des parties. » Le cadre du jeu est ferme, mais c'est une autorité douce et souple, avec laquelle chacun-e peut composer. Le corps est mis en scène et en action, dans des mouvements peut-être pas toujours naturels. Tout étant à hauteur d'enfant, dans un corps d'adulte il faut s'accroupir, se pencher ou s'épancher. Les couverts donnés ne sont pas complètement fonctionnels, il faut manger un peu avec les mains, risquer de se tâcher, saisir la gelée directement entre ses doigts. Dans ces décors séduisants, tout n'est pas aussi confortable qu'on pourrait le croire, mais chacun-e s'en arrange comme iel peut. Chaque personne est invitée à suivre sa propre partie, dans l'échange puis dans la dégustation, mais aussi en se saisissant des accessoires. La possibilité d'une performance spontanée est laissée ouverte, qu'il s'agisse de siffler dans un oiseau en céramique ou de jouer sur un piano. Entre improvisation ou même carrément triche, les pions sont dotés d'un pouvoir d'action et de libre-arbitre qui fait de chaque partie un moment sans pareil, un conte aux versions protéiformes et inépuisables.

Andréanne Béguin