

TERROLOGIES



LA
KUNSTHALLE
MULHOUSE
CENTRE D'ART
CONTEMPORAIN

Mulhouse 

ANGÉLINE DUBOIS

« Je m'intéresse à la terre d'abord comme une entité à part entière ; une matière complexe, vivante et fertile qui compose notre sol et est sujette à de nombreuses transformations (géologie, par le vivant, par l'humain). Les terres font partie d'écosystèmes particuliers, où les végétaux, champignons, eaux, saisons, animaux et humains interviennent. Ma pratique explore ces thématiques et les liens possibles entre cette terre vivante, fertile, qui est extraite et peut répondre à des usages.

Je me suis ainsi questionnée sur la pratique de la céramique : utilisation d'argiles issues d'énormes carrières à l'étranger, lavées, puis cuites dans des fours électriques ou au gaz qui fonctionnent près de 48h lors des deux cuissons nécessaires. Les émaux, outre leur toxicité pour le potier, sont faits de minéraux extraits partout dans le monde, dans d'énormes mines qui posent question.

Par les différents projets que je mène, je pose mon regard et mon attention sur le respect de la terre au sens large. J'utilise des terres de cueillette, ou des terres déchets, que je cuis en four papier, au feu de bois, lors de moments collectifs. Concernant l'émail, je peux le réaliser avec des roches concassées finement, récoltées minutieusement lors de promenades à pied ou à cheval. Je développe une pratique artistique, d'expérimentation et de recherche qui se nourrit de nombreux champs annexes comme la recherche scientifique, l'agriculture, l'écologie et les savoir-faire artisanaux. »

Biographie

Après un BTS en design d'objets à Moulins (03), Angéline Dubois intègre la Haute Ecole des Arts du Rhin HEAR à Mulhouse. Elle y obtient en 2024 un DNSEP Design réhabitant avec félicitations [axé sur l'écologie] ainsi que le Prix du Design lors de l'exposition des diplômés.



TERROLOGIES

Terrologies est un projet de recherche par l'art. Il a pour point de départ le travail d'Angéline Dubois qui étudie les propriétés objectives et subjectives de la terre. Au travers d'une pratique qui se déploie de la récolte de matériaux à la réalisation de formes, souvent modelées, en passant par de nombreuses études et expérimentations, elle cherche à déceler les caractéristiques d'une terre qui se révèle dans la pluralité de ses usages.

Pour ce projet, Angéline Dubois ausculte les fragrances de la terre et pour cela, elle opère un détour par l'art de la vigne et du vin. Les liens entre la terre, le vin et les goûts qu'ils composent font l'objet d'une attention permanente de la part des vignerons. Comment cet art de la vigne pourrait-il éclairer l'artiste dans sa tentative de restituer – préserver ? – l'odeur de la terre dans les pièces qu'elle crée. C'est le terrain sur lequel elle engage sa recherche.

Pour l'accompagner, La Kunsthalle lui propose de s'emparer de son intérêt pour les dispositifs de recherche immersifs et participatifs. L'équipe du centre d'art conçoit avec elle des étapes d'atelier, de rencontre et de discussion qui ont pour visée de cerner le sujet et de le soumettre aux connaissances et regards d'experts ou de publics choisis. Le principe de ces temps de travail n'est pas de superposer les savoirs pour compiler une réponse mais bien de croiser les connaissances, de libérer les interprétations et de produire ainsi un ensemble de matériaux qui constitueront les éléments de la recherche de l'artiste.

À l'issue de ces étapes, elle aura une matière qui lui appartiendra et qu'elle pourra convertir en œuvres et en exposition.

DES EXPÉRIENCES COLLECTIVES

Le projet se précisera au fil de nombreuses rencontres et collaborations qui permettront la tenue de temps publics participatifs.

« La dimension collective est importante dans ma démarche artistique. Je souhaite inviter les publics ou des partenaires à participer à certains temps forts, co-crée, dans une dynamique d'échange, de partage et d'émulsion créative. »

Elle observera comment un sol, chargé d'histoire, de micro-organismes et de pratiques agricoles, influence la matière vivante et peut être le point de départ d'expérimentations et de recherches plastiques et sensorielles.

LE PROJET

L'étude des sols, ce qui en émerge, et leurs collaborations avec l'humain.

Angéline Dubois retiendra une approche olfactive et étudiera les odeurs de la terre après la pluie, de l'humus, des vignes, de la fermentation des jus et vins... Cette odeur qui émane de la terre après la pluie, le pétrichor, révèle la présence de micro-organismes dans les sols. Plus les sols sont sains, plus ceux-ci sont chargés en micro-organismes et donc plus ils sont odorants. Elle vérifiera si la porosité de l'argile cuite à basse température permet de retenir les odeurs et les retransmettre.

Il sera question de graviter autour de l'univers olfactif associé au vin, en allant au-delà de l'évidence de l'expérience d'une simple dégustation. Quelle est l'odeur de la terre ? De la fermentation du raisin ? Comment les composants organiques des sols influencent-ils le goût et la qualité du vin ? Comment lui associer une dimension gustative et colorée (couleurs des terres, pierres et argiles qu'on retrouve à proximité, couleurs des jus, des paysages...) ?

LA RECHERCHE

L'envie est de créer du lien entre les différents membres d'un écosystème : terres, bactéries, plantes, insectes, animaux, humains, saisons...

C'est sur le territoire local qu'elle arpente et étudie depuis plusieurs années tant en termes de géologie, de diversité du vivant, d'impact humain qu'Angéline Dubois souhaite implanter sa recherche.

Après avoir travaillé l'argile elle se penchera sur les terres végétales, terres vivantes et fertiles, humus... qui sont liées à l'agriculture, et plus précisément à la viticulture. Ce sont les cycles du sol, rythmés par les saisons, les végétaux et les fruits qu'il génère, ainsi que les variations de sa composition (bactéries, champignons, insectes), qui constituent son point de départ.

En partant des spécificités liées au terroir, elle s'intéressera au vin, dont le goût, la robe ou les arômes dépendent beaucoup de la terre où le fruit est cultivé.

PROGRAMME WORKSHOP #1

Afin d'amorcer la recherche déployée par Angéline Dubois, un premier temps de rencontre, expérimentation et réflexion collective est engagé en février 2026. Pendant 3 jours, les participant-es sont invité-es à découvrir sa pratique plastique ainsi que les premiers jalons de sa recherche, au cœur du vignoble alsacien, à Orschwihr, lieu de ses expérimentations.

A partir d'échantillons de terre prélevés au cœur du vignoble du domaine partenaire, le domaine Valentin Zusslin, l'artiste et les participant-es partageront une première étape de découverte et manipulation.

mardi 24.2

Arrivée des participants en fin de matinée

12h-14h : déjeuner commun, rencontre

14h-17h30 : expérimentation par le travail de la terre

Promenade dans les vignes du domaine Valentin Zusslin et cueillette de terre

Retour au gîte et travail de la terre (modelage)

18h : dégustation au domaine Valentin Zusslin

Soir : repas partagé

mercredi 25.2

8h-9h : petit déjeuner

9h-12h : construction collective du four-papier dans la cour du gîte

12h-14h : repas partagé

14h-17h : table-ronde autour du four papier en « action ».

Soirée : programme libre / observation du four papier et repas partagé

jeudi 26.2

8h-9h : petit déjeuner

9h-11h : rangement du four papier et du gîte

11h : bilan collectif

11h30 : départ des participant-es



L'atelier d'expérimentation plastique

Pendant ce premier jour de workshop, les participant-es sont invité-es à découvrir les matériaux de la recherche d'Angéline Dubois, dans une approche plurisensorielle. Après avoir eux-mêmes prélevé la terre dans les vignes du domaine, iels sont invités à la manipuler et lui donner forme.

Ces expérimentations seront suivies d'une dégustation au domaine Zusslin, qui permettra de mettre en relation la terre qu'ils et elles auront eu entre les mains la journée, avec les vins produit avec le raisin qui en est issu. Cette dégustation sera faite en collaboration avec Angéline Dubois, et sera l'occasion de mettre en relation les odeurs caractéristiques des sols et celles des vins. Y a-t-il des odeurs qui se retrouvent dans la terre et dans le vin ? Comment le terroir agit-il sur les arômes du vin et comment en identifier les caractéristiques olfactives et visuelles ?



Discussions autour du feu

Thématique : « Écouter la terre »

La discussion réunira des spécialistes de différents domaines autour de la recherche d'Angéline Dubois. Ce temps d'échanges autour du feu permettra de faire converger les regards et les discours vers le territoire d'Orschwihr, et de cette zone d'Alsace. Cette discussion est pensée comme un moment de libre échange au cours duquel chacun-e est invité-e à prendre la parole.

S'y rencontreront :

Yannick Mignot, géologue et vigneronne
Brice Martin, enseignant-chercheur en géographie
Marie Zusslin, vigneronne en biodynamie
Béatrice Josse, curatrice, chercheuse et enseignante

Ce workshop se positionne comme un lieu d'expérimentation à 360°, interrogeant, outre la recherche et l'expérimentation artistique, la méthodologie de la documentation ainsi que les dispositifs de médiation de la recherche artistique. Ainsi, chaque participant-e est invité-e à se saisir de cette question en étant simultanément expérimentateur, auditeur, acteur et rapporteur. Pour cela, nous proposons à chacun-e de se saisir d'un MiroBoard et d'y injecter ses notes, dessins, photographies ou toutes autres formes qui pourrait naître des expérimentations et prendre part à la documentation de l'expérience vécue ainsi que des expérimentations partagées lors de ces trois jours. La dimension documentaire a une place importante dans tout le projet, et permettra de suivre et faire état des évolutions organiques de la recherche artistique. Nous souhaitons garder les traces, sous des formes libres et multiples, de toutes ces étapes afin de les réunir au sein d'une édition au terme de la résidence.

« La saveur du monde » de David Le Breton, anthropologue

Pour compléter les regards portés sur la recherche amorcée par Angéline Dubois lors de la table-ronde, nous avons souhaité associer l'anthropologue David Le Breton, qui n'était malheureusement pas disponible. Dans son ouvrage « La saveur du monde », l'auteur et chercheur étudie nos rapports au monde dans une relation construite à partir de nos sens. Là où notre culture place le regard comme sens premier de perception de nos paysages, d'autres cultures appréhendent leur environnement différemment. Cette approche anthropologique vient révéler nos liens multiples avec notre environnement et permet d'étudier la recherche d'Angéline Dubois à travers un autre prisme.

Afin de pallier l'absence de David Le Breton, nous avons fait une courte sélection d'extraits de son ouvrage, afin d'enrichir les débats et engager les discussions. Les extraits ci-dessous proposent de compléter les approches de la thématique déployée lors des discussions, afin d'accompagner un développement ouvert sur les constructions sensorielles qui sont celles de chacun. En complément d'une assise scientifique, la recherche d'Angéline Dubois questionne également nos rapports aux paysages olfactifs, qui sont autant de portes vers nos perceptions très personnelles du monde qui nous environne.

« L'homme voit, entend, sent, goûte, touche, éprouve la température ambiante, perçoit la rumeur intérieure de son corps, et ce faisant il fait du monde une mesure de son expérience, il le rend communicable aux autres, immergés comme lui au sein du même système de références sociales et culturelles. » Introduction, p.17

A travers une approche de chacun des cinq sens se révèle un être au monde qui dialogue avec son environnement à travers ses sens, via des sollicitations intimement liées au tissu culturel dans lequel il s'inscrit.

Extrait 1

La perception n'est pas coïncidence avec les choses, mais interprétation. Tout homme chemine dans un univers sensoriel lié à ce que son histoire personnelle a fait de son éducation. Parcourant la même forêt, des individus différents ne sont pas sensibles aux mêmes données. [...] Il n'y a pas de vérité de la forêt, mais une multitude de perceptions à son propos selon les angles d'approche, les attentes, les appartenances sociales et culturelles.

Extrait 2

Les hommes vivent des sensorialités différentes selon leur milieu d'existence, leur éducation et leur histoire de vie. Leur appartenance culturelle et sociale imprime leur rapport sensible au monde. Toute culture implique une certaine intrication des sens, une manière de sentir le monde que chacun nuance de son style personnel. Nos sociétés occidentales valorisent de longue date l'ouïe et la vue, mais en leur donnant une valeur parfois différente et en dotant peu à peu la vue d'une supériorité qui éclate dans le monde contemporain.

Extrait 3

Les sens ne sont pas « fenêtres » sur le monde, « miroirs » offerts à l'enregistrement des choses en toute indifférence aux cultures ou aux sensibilités, ce sont des filtres qui ne retiennent dans leur tamis que ce que l'individu a appris à y mettre ou ce qu'il cherche justement à identifier en mobilisant les ressources. Les choses n'existent pas en soi, elles sont toujours investies d'un regard, d'une valeur qui les rend dignes d'être perçues. La configuration et la limite de déploiement des sens appartiennent au tracé de la symbolique sociale.

Eprouver le monde, ce n'est pas être avec lui dans une relation erronée ou juste, c'est le percevoir avec son style propre au sein d'une expérience culturelle. « La chose ne peut jamais être séparée de quelqu'un qui la perçoit, elle ne peut jamais être effectivement en soi parce que ses articulations sont celles de notre existence et qu'elle se pose au bout d'un regard ou au terme d'une exploration sensorielle qui l'investit d'humanité. Dans cette mesure, toute perception est une communication ou une communion, la reprise ou l'achèvement par nous d'une intention étrangère ou, inversement, l'accomplissement au-dehors de nos puissances perceptives et comme un accomplissement de notre corps avec les choses. » [Merleau-Ponty, 1945, 370]

Extrait 4

Une culture détermine un champ de possibilité du visible et de l'invisible, du tactile et de l'intouchable, de l'olfactif et de l'inodore, de la saveur et de la fadeur, du pur et du souillé, etc. Elle dessine un univers sensoriel particulier, les mondes sensibles ne se recoupent pas car ils sont aussi des mondes de significations et de valeurs. Chaque société élabore ainsi un « modèle sensoriel » [Classen, 1997] particularisé, bien entendu, par les appartenances de classe, de groupe, de génération, de sexe, et surtout l'histoire personnelle de chaque individu, sa sensibilité particulière. Venir au monde, c'est acquérir un style de vision, de toucher, d'écoute, de goût, d'olfaction, propre à sa communauté d'appartenance. Les hommes habitent des univers sensoriels différents.

Les intervenants

Curatrice, autrice et critique, **Béatrice Josse** développe des programmations pluridisciplinaires à la croisée des arts visuels, de la performance, de la danse, de l'écriture et du design. Ses recherches l'orientent vers des pratiques collectives liant art/science/écologie/société, l'éducation et la transmission en Écoles d'art et ailleurs (la HEAR Mulhouse, Laboratoire Cerveau Villeurbanne, Scène nationale de Bar le Duc...).

Brice Martin est maître de conférences de géographie à l'UHA depuis 1998. Il est spécialiste des questions d'environnement, de risques et de territoires, et travaille particulièrement sur la question des inondations, notamment dans le cadre de programmes de recherche franco-allemands et de nombreuses collaborations avec les acteurs en charge de la gestion des inondations en Alsace et dans le Grand Est.

Yannick Mignot est docteur en sciences de la terre, géologue et vigneronne (Domaine La Clé de sol, Ribeauvillé), et formatrice au Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles du Haut-Rhin de Rouffach.

Marie Zusslin est vigneronne. Avec son frère, Jean-Paul, ils sont propriétaires du domaine familial Valentin Zusslin à Orschwihr. En biodynamie depuis 1991, ils multiplient les projets pour développer leurs vignes dans une démarche respectueuse de l'environnement et des interactions de cet écosystème : agro-foresterie, mise en place de ruches et nichoirs dans les vignes, etc. Leurs vignes, récoltées à la main, mettent en valeur un terroir riche et comptent plusieurs parcelles de grands crus.

Les participant·es et équipes du workshop

Angéline Dubois

Étudiant·es et enseignantes de la Lucern
University of Applied sciences and arts

Étudiant·e.s et enseignante de la Haute école des
arts du Rhin

Sarah Journée, direction de la recherche et de la
valorisation, Université de Haute Alsace

Équipe de La Kunsthalle Mulhouse, Centre d'art
contemporain

Les étapes de la dégustation

L'examen visuel : évaluer les qualités visuelles d'un vin.

La robe du vin : observée lors de l'examen visuel du vin, la robe correspond à la couleur du vin. Elle peut nous apporter des indices sur ce que son nez et son palais vont révéler. La couleur, la profondeur et l'intensité de la robe d'un vin peuvent donner une idée de son âge, de sa concentration, de son corps et de son style en général.

L'examen olfactif

L'étape de l'examen olfactif se décompose en deux temps :

* Le premier nez : c'est tout simplement le fait de sentir le vin tel quel. S'il ne sent pas bon, c'est peut-être que la bouteille est bouchonnée. Si vous ne sentez rien, cela veut juste dire qu'il faut faire tourner le vin dans le verre pour que les arômes en sortent. C'est l'aération : faire tourner le vin dans le verre est nécessaire pour l'aérer et le laisser s'ouvrir au contact de l'oxygène.

* Le deuxième nez : petite astuce, posez le verre sur la table, et faites-le tourner doucement, puis, sentez une deuxième fois le vin. Si vous n'arrivez pas à détecter des odeurs précises, commencez déjà par vous demander si l'odeur est agréable. Procédez ensuite par élimination : est-ce que cela sent le fruit ? l'herbe ? le fumé ? l'iode ?

L'examen gustatif

* L'attaque : c'est la première gorgée. Les papilles gustatives peuvent distinguer 4 saveurs : acide, sucré, salé, amer. À noter qu'elles se mélangent lors de la dégustation. Il faut savoir que le salé renforce l'amertume, le sucré domine le salé, diminue l'acidité et retarde l'amertume.

* Le milieu de bouche : on va prendre une gorgée que l'on fait tourner dans la bouche, comme si on mâchait le vin. Cela permet de mieux appréhender le goût du vin et de préciser la saveur dominante.

* La finale : est-ce que le vin reste en bouche ou est-ce que le goût se disperse rapidement. Un vin qui dure en bouche va être plus complexe et de plus grande qualité.

En activant votre palais ainsi, vous allez percevoir plusieurs saveurs du vin :

La saveur sucrée

Lors de l'attaque en bouche, la première saveur perceptible est la saveur sucrée qui se ressent essentiellement sur le bout de la langue. Elle vient du sucre naturel contenu dans le raisin et qui ne s'est pas transformé en alcool lors de la fermentation.

Appelée également « douceur », cette saveur donnera une impression de rondeur, mais aussi de volume au vin. L'alcool viendra augmenter cette sensation de sucré.

L'acidité

Véritable colonne vertébrale naturelle du vin, elle est ressentie dans un second temps appelé « milieu de bouche ». Elle fait saliver et apporte la sensation de fraîcheur. Cette deuxième saveur est principalement perceptible sur les côtés de la langue.

Les vins élaborés dans des régions au climat frais ont généralement plus d'acidité. De même, les vins blancs ont majoritairement plus d'acidité que les vins rosés ou les vins rouges.

Les tanins

En fin de bouche survient une sensation à l'arrière de la langue. Cette sensation, proche de l'amertume, provoque un ressenti plus ou moins rugueux, râpeux, ainsi qu'une impression de sécheresse.

Présents et essentiels dans les vins rouges puisqu'ils en constituent la charpente, et en très faible quantité dans les vins rosés, les tanins donnent leur texture au vin. Ils proviennent de la peau, des pépins et des rafles du raisin. Ils peuvent également être apportés par l'élevage en fût de chêne neuf.

L'alcool

L'alcool se ressent par une sensation de viscosité en bouche. Il amène de la rondeur, de la suavité, du volume.

Un vin avec un faible degré d'alcool paraîtra mince et pourra même faire penser à de l'eau, alors qu'un vin avec trop d'alcool pourra provoquer une sensation de brûlure en bouche et sembler plus fatigant lors de la dégustation. En général, les vins venant de régions chaudes ont une teneur en alcool plus élevée que ceux issus de régions plus fraîches.

La consistance

En bouche, nous allons aussi définir la consistance du vin ou corps du vin : est-il léger ou bien puissant ? Le corps va définir la puissance et l'amplitude au palais que nous procure le vin.

En bouche, le corps se définira en fonction de l'impression de volume qu'il procurera. Le vin fait-il penser à une étoffe légère comme de la soie ou bien plutôt à du velours épais ? Cette sensation provient d'une combinaison de divers éléments tels que les tanins, l'alcool, le sucre, et donne un style au vin qui apparaîtra alors plus ou moins riche.

Une cinquième saveur ?

Une cinquième saveur a été identifiée en 1908, la saveur umami. Terme japonais signifiant « savoureux », il décrit le goût du glutamate, acide aminé exhausteur de goût qui améliore la sapidité de nombreux aliments, mais qui n'a pas de véritable saveur en soi.

La dernière phase de notre voyage sensoriel, appelée fin de bouche ou finale, va consister à évaluer la persistance des arômes en bouche après avoir recraché ou bu le vin.

Petit lexique de la dégustation

Attaque : il s'agit du premier goût ressenti en bouche.

Bouche : ce terme désigne tous les caractères perçus dans la bouche.

Charpenté : se dit d'un vin qui présente une prédominance tannique et qui offre de grandes possibilités de vieillissement.

Corps : il s'agit du terme employé pour définir l'impression globale ressentie lorsqu'on a le vin dans la bouche.

Dépôt : le dépôt sont les petits cristaux de tartre que l'on retrouve au fond d'une bouteille de vin et qui sont dus à une précipitation d'acide tartrique. On retrouve généralement du dépôt dans les vins vieux.

Doux : cet adjectif est souvent associé aux vins qui contiennent du sucre résiduel. Il s'agit principalement de vins sucrés, moelleux ou liquoreux.

Équilibré : il s'agit d'un vin qui présente une très belle harmonie entre le moelleux et l'acidité.

Finale : lors d'une dégustation, la finale correspond à l'impression globale laissée par le vin après l'avoir goûté, autrement dit ce sont les sensations qui restent en bouche après sa dégustation.

Garde : il s'agit de la durée pendant laquelle un vin peut se conserver. Certains vins, notamment des grands crus offrent des potentiels de garde exceptionnels (15-20 ans) !

Liquoreux : il s'agit de vin blanc élaboré à partir de raisins très mûrs et qui possèdent une très grande quantité de sucre.

Minéralité : correspond aux arômes qui proviennent de raisins cultivés sur sols chargés en minéraux.

Moelleux : un vin est caractérisé de moelleux lorsqu'il se situe entre les vins blancs secs et les vins blancs liquoreux. Durant une dégustation, on parle aussi de vin gras avec peu d'acidité.

Perlant : cela signifie qu'il dégage de petites bulles de gaz carbonique.

Persistance : lorsqu'un vin a une bonne persistance, cela est déjà bon signe. Ce terme évoque l'impression de durée en bouche des arômes.

Robe : ce terme concerne la couleur et l'aspect visuel du vin.

Rond : une impression de rondeur en bouche se dégage lorsque la souplesse, la chair et le moelleux du vin forment un rendu agréable à la dégustation.

Souple : on utilise ce terme lorsque le côté moelleux prend le dessus sur l'astringence. Il s'agit le plus souvent de vins doux et riches en bouche.

Soyeux : on dit d'un vin qu'il est soyeux lorsqu'il est coulant, velouté, moelleux et avec une nuance d'élégance et d'harmonie.

Terreux : cet adjectif s'emploie lorsque l'on ressent des arômes de champignon, de terre de forêt ou de truffes.

Vif : se dit d'un vin léger et frais et avec une légère dominante acide.

Vigoureux : il s'agit de vin corsé, équilibré, charpenté et alcoolisé.

Dans le cadre de ses missions de soutien à la recherche et à la production artistique ainsi que dans une volonté d'accompagnement à la professionnalisation d'artistes récemment diplômés, La Kunsthalle s'associe à Angéline Dubois en 2026.

La Kunsthalle est le centre d'art contemporain d'intérêt national de la Ville de Mulhouse. Installée à la Fonderie, bâtiment qu'elle partage avec l'Université de Haute-Alsace, La Kunsthalle présente des expositions et des rendez-vous fondés sur un intérêt pour la recherche et la production d'œuvres.

Dans un espace de 500 m², La Kunsthalle accueille et produit des expositions temporaires consacrées à la création contemporaine qui explorent la scène artistique à travers des invitations monographiques ou thématiques.

Par le biais de sa programmation, le centre d'art contemporain se positionne en tant que trait d'union entre la création artistique contemporaine et une large diversité de publics. En accueillant des artistes et des commissaires d'exposition en résidence, La Kunsthalle s'affirme parallèlement comme lieu de production d'œuvres et de réflexion sur l'art.

Grâce à son engagement, La Kunsthalle s'inscrit dans un réseau d'art contemporain qui la rapproche des centres d'art de la région frontalière et au-delà.

LA KUNSTHALLE MULHOUSE

La Fonderie, 2e étage, entrée par le parvis
www.kunsthallemulhouse.com
+33 (0)3 69 77 66 47



La Kunsthalle, centre d'art contemporain d'intérêt national, est un établissement culturel de la Ville de Mulhouse.

Elle bénéficie du soutien du Ministère de la Culture -DRAC Grand Est, de la Région Grand Est et de la Collectivité européenne d'Alsace.

La Kunsthalle fait partie des réseaux DCA / association française de développement des centres d'art, Arts en résidence - Réseau national et Plan d'Est-Pôle Arts Visuels Grand Est.