



Côme Di Meglio

Introduction

J'envisage ma démarche artistique comme une aventure spirituelle. J'utilise à dessein le terme de spirituel pour définir notre capacité à établir des relations avec le Vivant. Depuis celles que nous pouvons entretenir avec d'autres êtres animés ou non. Avec les éléments, ou bien encore avec nos racines, jusqu'aux ramifications exponentielles de nos gestes. Grâce à nos sens, nos émotions et notre imagination, c'est notre propension à reconnaître chez l'Autre, comme en toute chose un élan de vie commun.

« Les frontières de ma capacité de transfert sont les frontières de mon univers. »¹

En prenant conscience de notre entrelacement avec tous les êtres et les éléments qui nous entourent, nous avons le sentiment d'habiter le monde plus profondément et de prendre part aux transformations permanentes qui l'animent.

« Le sacré n'implique pas la croyance en dieu, ou en des esprits, c'est l'expérience d'une réalité et la source de la conscience d'exister dans le monde. »²

A travers l'installation, la sculpture, la performance, le repas je cherche à vivre et partager cet état de présence, de disponibilité et d'attention accrue.

Mon processus créatif commence avec une attention à l'environnement. Une reconnaissance du terrain donne lieu à une exploration de la matière disponible, de ses propriétés et de ses qualités souvent méconnues et insoupçonnées. Celles-ci sont aussi bien sensorielles, organiques, et symboliques, et propres à faire résonner notre dimension physique.

Je convoque les éléments essentiels à toute forme de vie, la terre, le feu, l'eau et les nuages, le souffle de l'oralité. Je récolte et je tresse des végétaux. Je cultive des champignons pour créer des matériaux de construction. La nourriture a également une place centrale dans ma pratique, symbole des transformations de la matière qui opèrent autour de nous, et dont nous tirons notre énergie. Je choisis ces matériaux comme autant d'agents actifs à même d'élargir notre sensorialité, de nous relier à nos instincts et nos besoins fondamentaux.

Cette exploration de la matière se formalise dans la construction d'architectures. Je m'inspire des premiers abris, grottes, et autres habitats primitifs, ou encore les chapelles. Autant de lieux de survie de protection, de partage et de communion. C'est dans ces architectures que prend naissance le collectif, la communauté, autour du feu et de la chaleur humaine, par les récits.

« Aujourd'hui c'est bel et bien une mission du sculpteur que de façonner une forme sociale à l'image de l'être humain. »³

Comme le temps végétal, mes projets s'ancrent dans un temps long, et se nourrissent les uns des autres dans une forme d'arborescence. Ma pratique est profondément collaborative. Elle s'appuie sur des savoir scientifiques, culinaires et gastronomiques, agricoles et thérapeutiques. Son caractère pluridisciplinaire permet de multiplier les regards, repenser notre relation à notre environnement dans une pratique artistique fondamentalement relationnelle, par les espaces que je crée et les expériences que je conçois pour les habiter.

1 Peter Sloterdijk, *Bulles – Trilogie Sphères*, Tome I, 1998.
2 Mircea Eliade, *La nostalgie des origines*, 1971.

3 Joseph Beuys, *Bâtissons une cathédrale*, 1988.



TransitionSPACE

bois, enduit, résine acrylique, poudre de marbre, transfert, acier,
500 x 400 x 400 cm - 2018
production: Atelier Ni, Marseille
exposition: Avec *le Temps*, Hôtel de Gallifet, Aix-en-Provence - 2018

TransitionSPACE est une architecture ouverte et éphémère. Composée de surfaces courbes arrondies elle transforme la perception du temps et de l'espace. Par ses proportions et ses surfaces ornementées à fresque, ainsi qu'un mouvement d'élévation cette construction s'inspire des espaces où les êtres humains se sont réunis, tels que l'abri des grottes, et les lieux sacrés.

Ces espaces suscitent une présence à l'autre particulière, reliée par un imaginaire partagé qui s'embrace lors de veillées. Autour d'un foyer central, l'imaginaire est attisé par les voix et les récits, gardiens d'une culture de l'oralité de génération en génération.

Comme des lentilles convergentes, ces courbes focalisent l'attention et l'énergie au centre de l'espace. Elles créent également une acoustique particulière où le moindre chuchotement devient comme une voix intérieure. En apportant une attention accrue à nos sens et à notre corps, cet espace invite à une conscience de l'environnement et de soi-même.

La nuit tombée, à la lueur des bougies cet espace accueille les repas enchantés d'hypnose *TransitionFOOD*.





TransitionFOOD

Repas enchantés d'hypnose, depuis 2018

Les repas enchantés d'hypnose *TransitionFOOD* placent l'acte essentiel de manger comme symbole de notre relation à notre environnement. Les processus de transformations qui donnent forme aux aliments dans notre assiette, la main de l'être humain, le passage des saisons, le cycle des astres, sont tellement complexes qu'ils dépassent l'entendement. Les récits hypnotiques que je propose avant chaque plat invitent à libérer la pensée symbolique, à embrasser poétiquement tous ces entrelacements de relations.

La pomme devient une condensation savoureuse de soleil, de terre, de pluie, de temps.

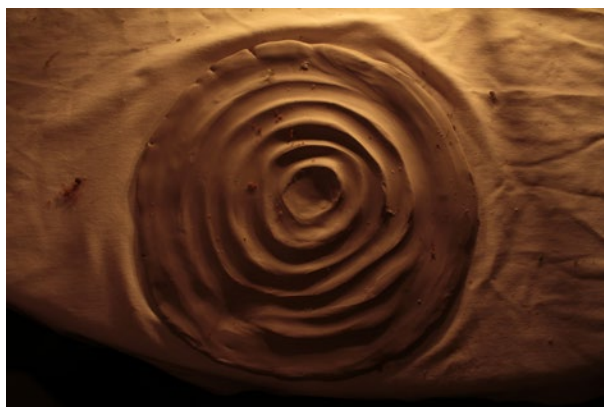
Cet état de conscience suspend le dialogue intérieur pour se laisser habiter par tous les mondes, les interactions, les interdépendances à l'œuvre dans la création de ces éléments comestibles. Rappelés à leur propre matière par l'ingestion de ces univers, les convives se reconnaissent les uns et les autres au cœur de cet entrelacement. Ce regard enrichit les échanges et le partage, et instaure la dynamique collective, éveille le sentiment d'appartenir à une communauté.

Pour chaque série de repas est conçue une architecture éphémère ou une scénographie. Elles donnent lieu à des collaborations avec des chefs, à la création de recettes avec des produits locaux, à l'exploration de techniques de cuisson, comme la cuisson dans la braise en croûte d'argile et mycelium. Pour cette œuvre j'ai appris la pratique de l'hypnose.



dîner *TransitionFOOD* à la Consulat, Paris 2018

page précédente:
dîner *TransitionFOOD* à la Villa Rose, Paris lors de l'exposition *Dr. Fox, Médecin.e non conventionné.e* par Clément Thibault - 2019



assiettes en argile façonnées par les convives lors des dîners TransitionFOOD, de 2018 à 2021



cuisson sur braise en croûte d'argile et mycelium d'un potimarron aux herbes du jardin du 3bisF, farci d'un oignon rouge au miel



Proposer régulièrement les repas TransitionFOOD nourrit intimement ma pratique et me transforme. Dans ces moments je suis témoin chaque fois de l'alchimie et la proximité qui se crée entre les inconnus. Cette expérience permet l'émergence d'une qualité rare de relation entre des personnes qui ne se connaissent pas. J'assiste chaque soir à la naissance d'un collectif, d'une communauté, autour de la communion que permet un repas.

dîner au 3bisF octobre 2020
recette d'automne

feuille de chou frisée grillée en vitrail végétal, disques de butternut cuits au four, garnis de potimarron, curcuma frais, zestes de mandarine, fromage de chèvre fumé au lichen, noix torréfiées au miel et gingembre, huile infusée au poivre timut, brocolis vapeur.

Servi sur écorce de bouleau, baguettes chinoises en branche de hêtre.

pages suivantes:
détail de fructification de *Ganoderma Lucidum*
vue d'atelier au 3bisF, briques de MycoTemple, Hiérophanies







Tresse

Vannerie sauvage réalisée uniquement avec des végétaux trouvés dans l'enceinte du centre hospitalier psychiatrique Montperrin, pendant la résidence au 3bisF.

Lierre, oléastre épineux, micocoulier, arbousier, troène luisant, platane, 250x150x80cm, 2021.

Tout au long de ma résidence de recherche de 6 mois au 3bisF à Aix-en-Provence, j'ai œuvré à cette vannerie. Ce savoir-faire artisanal et ancestral a comme un pouvoir magnétique. Me voir travailler dans le jardin attirait les patients de l'hôpital, suscitait la curiosité, et l'échange. Chacun voulait m'aider à récolter, à effeuiller, à écorcer. La pratique manuelle du tressage de végétaux devient source de lien, révèle ses vertus thérapeutiques.

A cette échelle, la vannerie c'est tout un ensemble de sensations. On entre en intimité avec le végétal, avec sa croissance, sa vie, sa temporalité particulière. On pressent sa souplesse, sa force, ce qu'il est capable de faire. Cela induit un état méditatif. Guidé par les mains, l'esprit vagabonde, s'extrait des pensées quotidiennes, relie des zones de conscience d'habitude éloignées

Chaque geste et cet état de conscience particulier sont inscrits dans le mouvement hypnotique de cette architecture enveloppante. Elle a une existence autonome comme sculpture. Elle prendra également vie comme élément de scénographie pour des dîners TransitionFOOD, ou en s'assoupissant avec un livre en son sein. D'autres éléments architecturaux en vannerie viendront l'accompagner, donnant lieu à des ateliers-performance, et une transmission de cette technique intuitive.



« La vie végétale élevait ses gammes au ciel comme un psaume de louange. Toute la nature autour de nous respirait l'équilibre, la mesure, le lien. La sensualité montrait sans aucune pudeur son visage d'ivresse et sa gourmandise d'exister. »



étapes de construction de la vannerie.

*page suivante: vue d'atelier au 3bisF, essais de
briques en mycelium, fructification sculpturale de
Ganoderma Lucidum*





Hiérophanies

transferts sur enduits

Hiérophanies est une série de fresques obtenues par transfert sur plâtre ou différents enduits. Elle se déploie dans des tableaux ou des fresques architecturales *in situ*. L'aspect aléatoire du transfert leur donne une apparence d'origine temporelle incertaine.

En évoquant l'ancienneté, du *Quattrocento* aux dômes grecs cette technique fige pour l'éternité les états transitoires de la matière, par le symbole des éléments essentiels à la vie: l'eau, l'air, la lumière. Cette série suspend dans le temps la forme éphémère des nuages, canevas pour l'imaginaire.

A partir du motif initial, le regard donne vie à ces œuvres contemplatives et laisse surgir dans de nouvelles formes, paysages, et images dans les plis du motif du nuage. Dans la vibration des couleurs estompées, ou au creux de la matière dans les accidents du plâtre.



Hiérophanie IV: transfert sur plâtre et poudre de marbre, bois, 75x75cm, 2018

page précédente: *Les Portes du ciel, transfert sur plâtre et poudre de marbre, installation in situ chez un particulier, Paris, 2019*

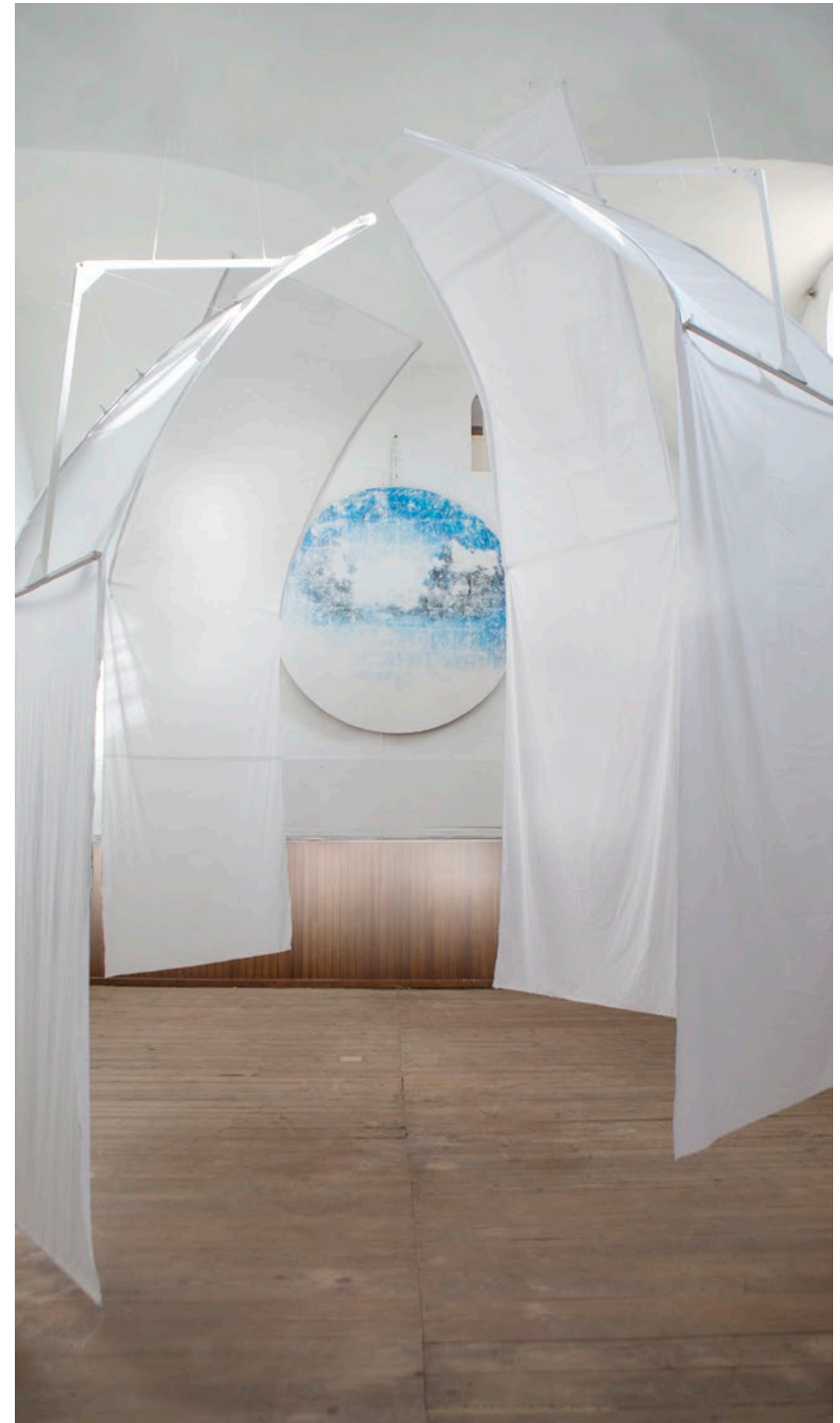
TransitionSPACE II

Installation in situ dans la Chapelle Blanche du Couvent Levat
coton blanc, bois, cordes, fresque sur plâtre de 250cm de diamètre.
exposition: *Les Fleurs Sauvage*, commissariat Double Séjour - Couvent Levat
- 2019

Au centre d'une vaste chapelle vide que j'ai entièrement repeinte pour lui rendre sa blancheur, des voiles en suspension répondent à la douceur courbes et des voûtes du plafond et des fenêtres.

Elles délimitent un espace fluide et vertical au cœur de cette architecture aérienne. Au mur sont accrochées des fresques monumentales de la série *Hiérophanie*. En évoquant l'ancienneté, cette technique suspend pour l'éternité les états transitoires de la matière par le symbole de l'eau, du ciel, la forme éphémère nuages.

De jour, les visiteurs se dissolvent dans la blancheur de la lumière que révèle cette architecture. La nuit, au centre des voiles, la matière transformée en énergie semble prendre son ascension lors des repas *TransitionFOOD* qui s'y tiennent.









vue d'atelier au 3bisF: Tresse, briques de MycoTemple.

*pages précédentes:
prototypage de brique en mycelium devant Hierophanie III
détail de brique de fondation de MycoTemple*

page suivante: déjeuner TransitionFOOD sur la ferme urbaine Facteur Graine, toits de Paris, 2019



Espace Tendre

Session au 3bisF à Aix-en-Provence le 27 octobre 2020 – avec les usagers de l'hôpital psychiatrique Montperrin et un public extérieur
En collaboration avec le Collectif *BimBim*.

Les différents confinements nous ont mis dans des bulles, ont pu nous priver de nos sens, nous isoler les uns des autres. Les symptômes du Covid suspendent le goût et l'odorat, les masques étouffent les odeurs et les voix, le toucher devient tabou. Sans cette connexion sensorielle et humaine, le monde s'efface, et notre bulle se referme. Ce manque de lien, particulièrement à vif chez les usagers de l'Hôpital psychiatrique Montperrin, à leur contact nous met à nu, et réveille en chacun de nous ce besoin fondamental de reconnexion, à nos sens, à notre corps, aux autres.

Dans cet entre-deux confinements, nous voulions créer un espace où l'on puisse retrouver ce contact, à la fois physique et émotionnel avec notre environnement.

Les masques anti-Covid sont ornés de fleurs d'Oléastre épineux pour réveiller notre sphère olfactive par une odeur de jasmin. Les branches sont tressées en un vaste cercle de vannerie. On se sent toujours fier quand on réussit à hisser une construction et que ça tient. Ce moment fédérateur achève la constitution du groupe

Cet espace, chargé des gestes de chacun, devient le lieu d'une expérience partagée par groupe de trois. Le protocole proposé est le suivant : deux participants envoient de l'amour au troisième qui ne fait que recevoir, sans se toucher, les yeux fermés, puis chacun retranscrit cette expérience par le dessin. A la fin commence un échange sur le ressenti de chacun, symbolisé par le dessin.

En convoquant l'imaginaire de l'enfance, par les goûts, la construction collective de la cabane, les pastels gras, nous glissons progressivement dans le fantastique. Que l'intention d'amour soit réellement ressentie ou imaginée, le temps s'arrête, une écoute s'instaure, un nouveau langage émerge, saisi par le dessin. Par les formes générées, l'expérience devient source de partage.





pâte à tartiner réhaussées de fleur de Romarin, sur feuilles de Platane du jardin, masques parfumés aux fleurs d'Oléastre épineux, écorçage et vannerie collective, hissage du cercle, télépathie et dessins.

page suivante: vue d'atelier au 3bisF, Hiérophanies et infusion froide gingembre cardamome, poivre timut, canelle..



Le Monde partagé

documentaire participatif - tourné à Alternative Zebra à Marseille, 2018, en cours

Au cœur de Marseille, dans une ruelle étroite, se cache un vaste et lumineux bâtiment atemporel. L'école Alternative Zebra, accueille des adolescents surdoués en échec scolaire.

Ils partagent de manière frappante des perceptions et une manière de penser à l'origine d'un profond sentiment de différence: Hypersensibles, ils sont très réceptifs à leur environnement, aux émotions de ceux qui les entourent. Cette disposition les rend profondément altruistes. Pourtant, cet élan vers le monde les a isolés. Leur perception est en inadéquation avec la pédagogie traditionnelle et les autres individus, à tel point qu'ils ont l'impression d'être à part, d'appartenir à un monde séparé.

Grâce à un environnement favorable et une pédagogie adaptée, ils vivent un parcours initiatique où ils retrouvent le goût d'apprendre et le goût de vivre, et ils parviennent à canaliser leur élan vers le monde.

Ce film évoque la quête que nous avons chacun de trouver notre place dans le monde et parmi les autres. Plutôt que montrer les surdoués comme à part et différents, en convoquant l'univers de l'adolescence, ses transformations, son exaltation à fleur de peau, une période que nous avons tous traversé, je désire créer une résonance en chacun de nous. A la lueur de la flamme de l'adolescence, attiser un idéal créatif et altruiste.

Le Monde Partagé est un documentaire artistique qui a donné lieu à une immersion au cours d'une année et demi à l'école Alternative Zebra. Il a été pensé comme une œuvre participative où chaque adolescent, par son récit et ce qu'il a voulu apporter, a contribué au déroulement du tournage.





images tournées à Alternative Zebra



CV

Côme Di Meglio

né en 1988 à Paris, vit et travaille à Marseille
comedimeglio.com / comedimeglio@hotmail.fr

à venir ...

2022 *Jardins Partagés*, exposition collective, Magasins Généraux, Pantin, commissariat Anna Labouze et Keimis Henni.

2021 *Ateliers de la ville de Marseille*, résident d'un atelier de 2021 à 2023.

TransitionFOOD, résidence, Fondation Thalie Bruxelles.

Arts Ephémères, exposition collective, Parc de la Mairie de Plan de Cuques, commissariat Martine Robin et Isabelle Bourgeois.

Expositions personnelles

2018 *TransitionSPACE*, Atelier Ni, Printemps de l'Art Contemporain 10^{ème} édition, Marseille.

2015 *Welcome Back Baby*, Beaux Arts de Paris.

Expositions collectives (sélection)

2021 *Arts Ephémères*, exposition collective, Parc de la Maison Blanche, Marseille, commissariat Martine Robin et Isabelle Bourgeois.

2019 *Dr Fox, medecin.e. non conventioné.e.*, Villa Rose, Paris, commissariat Clément Thibault.

2018 *Saga*, Galerie Double V, Marseille.

Avec le Temps, Hôtel de Gallifet, Aix-en-Provence.

2017 *Variations Media Art Fair*, Cité Internationale des arts, Paris, commissariat Dominique Moulon.

2016 *Simulacres*, Maison Populaire, Montreuil, commissariat Marie Koch & Vladimir Demoule.

Variations Media Art Fair, Espace Blancs Manteaux, Paris, commissariat: Dominique Moulon.

Résidences

2021 3bisF, lieu d'arts contemporains, Aix-en-Provence.

2018 Atelier Ni, Marseille.

Le Consulat, Paris.

Prix

2021 Prix Art of Change 21 Planète Solidaire.

2014 Prix Dauphine pour l'art contemporain, deuxième prix.

2012 Prix des anciens élèves de l'EnsAD.

Interventions

2020 *Espace Tendre*, atelier-performance avec le collectif BimBim et les usagers de l'Hôpital psychiatrique Montperrin, 3bisF, Aix-en-Provence.

Matinée enchantée, Cartier International, Paris.

2019 *Académie des entrepreneurs*, HEC Paris, Jouy-en-Josas.

Ego Relaxation, avec le Collectif BimBim, Schnatzinzell Circus, Berlin.

2018 *TransitionFOOD*, Camp d'été pour lycéens *Become*, The Camp, Aix-en-Provence.

Le Monde Partagé, tournage d'un documentaire participatif à l'association Zebra, Marseille.

Formation

2014 Diplôme de l'Ecole Nationale supérieure des Arts Décoratifs de Paris.

Parutions en ligne (sélection)

2021 En revenant de l'expo, *visite d'atelier*, article de Jean-Luc Cougy

2018 *Jeunes Critiques d'art, L'Invitation à dîner*, article d'Henri Gnette.

Point Contemporain, *TransitionFOOD*, article de Léo Marin.

Autres activités

Membre fondateur du collectif d'art-expérience BimBim.