

Nicolas BOULARD

<http://www.nicolasboulard.com>

contact@nicolasboulard.com

Nicolas Boulard

Born in 1976 in Reims, Nicolas Boulard studied at the École supérieure des Arts Décoratifs in Strasbourg, where he graduated in arts in 2002. He then joined the Collège Invisible, networked post-graduate studies at the École des Beaux-Arts in Marseille. His artistic work has been shown in several solo exhibitions in France (Frac Champagne-Ardenne, Frac Alsace, Frac Aquitaine, the art center la Halle des bouchers) and abroad (Moma in San Francisco, Machine Project in Los Angeles, S-air in Japan). He lives in Clamart near Paris.

During the past twenty years, Nicolas Boulard has been building an artistic work at the crossroads of knowledges and practices that usually have no relation to each other. For him, art comes from blending, like most wines. The field of gastronomy and viticulture are thus the starting point for an investigation of the modalities of creation. Nicolas Boulard questions art in terms of his indepth knowledge of wine-making processes. And reciprocally, he shakes up the rules of viticulture by handing him the mirror of art. All of his work heterogeneously mixes artistic vocabulary and grammar with borrowings from other fields. It is an interdisciplinary and « undisciplined » work.

In the work of Nicolas Boulard, citations are frequent, in particular from the minimal art of the 70s. The works entitled Specific Cheeses studies the subject of forms starting from relationships highlighted with impertinence between cheese and minimal art. Putting artistic and gastronomic production on the same level, he questions the nature and origin of the form and the scale of the values attached to it.

In a landscape of artistic creation where artists have challenged traditional categories, Nicolas Boulard positions himself with an apparent lightness even more on the fringes of recognized practices, from a formal and conceptual point of view. He questions art as language. But beyond that, it questions our relationship to societal issues such as ter-

ritory and sustainability. His work is unseemly but necessary heterogeneity, an encouragement to disobedience, against blind conformism. Nicolas Boulard creates sculptures and installations by bringing references from minimalist art and conceptual art together with organic materials mostly coming from food production.

His artworks wittily disrupt the aseptic aesthetics of the American minimalism, inspired by the structured shapes of cheese, wine or bread. The appropriation of materials from the fermentation is characteristic of his work and produces a unique and uncommon work: the fermentation is the transition from one state to another, in which the effect of microorganisms such as yeasts irreversibly alters the original nature of a material. This transformation process is as much a source of inspiration as a working method. Through wood and felt cutting, prints on large format paper, plaster or bronze casts, his artworks reflect an ongoing process. Based on elements collected in his daily environment and in history of art, his works take on an indeterminate appearance, as if caught up in an intermediate state. The geometric aesthetics disrupted by the use of living matter reminds us that art is a practice about transition.

With the use of natural materials such as felt or wood, his works convey powerful concepts and give us a special experience. His art practice puts the viewer in an ambiguous situation with the work: whether facing the decorative extravagance of a tapestry made from the image of penicillium diffusing into a slice of Roquefort blue cheese (Penicillium #1 and #2) or the strange arrangement of the holes in the crumb of oversized bread slices and carefully cut in poplar wood boards (Pain #1 and #2). Such assemblies are akin to the Grotesques which, at different times of history of art, have intrigued by highlighting a taste of hybridization, metamorphosis, and caricature.

<http://www.nicolasboulard.com>

CV

SOLO SHOWS - (Selection)

- 2026 **Art Paris**, galerie 22,48m2, Paris, FR
- 2024 **Monde Actuel**, 22,48 m2, Paris, FR
Galerie des pains, commissariat Fanny Robin,
Monastère royal de Brou, Bourg-en-Bresse, FR
- 2022 **Cheese Museum**, Centre d'art contemporain de Châteauneuf, FR
- 2021 **Situations de Vallées**», avec Léa Bismuth, Château de Saché
Musée Balzac - Touraine, FR
- 2018 **The Quiet Man**, Galerie Eva Meyer, Paris, FR
- 2017 **La dynamique des isoplèthes**, Centre d'art contemporain
La halle des Bouschers, Vienne, FR
- 2016 **Critique du Raisin Pur**, Frac Aquitaine, Bordeaux, FR
- 2015 **Clos Mobile**, MACVAL, Vitry-sur-Seine, FR
The Cheese Museum, Galerie Laurent Mueller, Paris, FR
- 2014 **Solera**, Château de Mons, Chemins d'art en Armagnac, Gers, FR
- 2013 **The Rule of Cool**, Centre d'Art de Clamart, FR
- 2012 **La Suspension d'Incroyance**, Frac Alsace, Sélestat, FR
- 2011 **The French Paradox**, Parc Saint Léger - Centre d'art contemporain
de Pougy - les-eaux - projet hors les murs, Pouilly sur Loire, FR
- 2009 **Clos Mobile**, Domaine départemental de Chamarande, FR
- 2007 **Le temps qui reste**, Frac Champagne Ardenne, Reims, FR

Group shows - (Selection)

- 2026 **Manger les images**, Mucem – Marseille, FR
Ersatz, Les Jardiniers, Montrouge, FR
Points, Lignes, Plans, Galerie Le Minotaure, Paris
- 2025 **Ce qui reste**, Musée Paul Dini – Villefranche-sur-Saône, FR
Et tout devint régal, Centre d'art Curiox – Ugine – Savoie, FR
XV, Galerie 22,48m2 – Paris-Romainville, FR
- 2024 **Le Grand Mezzé**, MUCEM, Marseille, FR
Mi-cru mi-cuit, Hyperbien, Montreuil, FR
D'aussi loin que je me souviens, Campagne Première, FR
Une affaire en or, Candes-Saint-Martin, FR
Économat, Frac Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux, FR
Trafic #2, Salon de l'édition indépendante, Frac Sud, Marseille, FR
- 2023 **L'APPETITO VIEN MANGIANDO**, 22,48 m², Paris, FR
Arcadia, Le Cellier, Reims, FR
À nos élans, Centre d'art Labanque, Béthune, FR
Paris Ass Book Fair, Palais de Tokyo, Paris, FR
Chères Hantises, Frac Alsace, Sélestat, FR
- 2022 **Élixirs – Art écologie en Val d'Adour**, Saint-Sever-de-Rustan, FR
Fous de Proust, Château de Montsoreau - Musée d'art contemporain
Il n'y a pas que la taille qui compte, Anne+, Paris, FR
Multiple Art Days, Fondation Fiminco, Romainville, FR
Urbanité Verte, Centre Tignous d'art contemporain, Montreuil, FR
- 2021 **The First Meal**, Poush, Clichy, FR
Signatures (x), Smallville, Neuchâtel, CH
Nourrir le corps nourrit l'esprit, Cac Meymac, FR
200 ans d'histoire 1821 – 2021, Musée des beaux arts de Dole, FR
- 2020 **Rien n'aura eu lieu**, commissariat Grégoire d'Ablon, Margaux
Bonopera & Fabien Vallos, POP Arles, FR

- 2019 **BAP / Biennale d'Architecture et de Paysages**, Versailles, FR
Cookbook, La panacée, Montpellier, FR
- 2018 **Agir dans son lieu**, Atelier des Arques – Lot, FR
Feux Liquides, Galerie Triangle Bleu, Stavelot, BE
- 2017 **Alluring shapes**, tempting spaces, Galerie Eva Meyer, Paris, FR
- 2013 **Une Odyssée : 30 ans du FRAC Champagne-Ardenne**,
 Domaine Pommery, Reims, FR
- 2010 **How Wine Became Modern**, MOMA San Francisco, US

RESIDENCES

- 2025 Fontevraud+Ackerman – Saumur – France
 2025 Facim – Chambéry – Savoie – France
 2024 Campagne Première – Revonnas – France
 2023 Masseria Pernice – Sicile – Italie
 2022 Labanque – Béthune – France
 2021 Agricola Due Leoni – Italie
 2020 Centre d'art de Chateauvert – Provence Verte
 2019 Résidence au Château de Saché – Musée Balzac – Touraine
 2019 Résidence Hors les murs de l'Institut Français – Sapporo – Japon
 2018 Les Ateliers des Arques – Lot
 2016 Villa la Brugère – Arromanches – France
 2013 Machine Project – Los Angeles
 2013 Centre d'art Albert Chanot – Clamart
 2012 Lycée Viticole – Avize – Champagne-Ardenne
 2009 Domaine départemental de Chamarande, France
 2008-2009 EPLEFPA Charles Baltet, Saint Pouange, France
 2005 Artiste en résidence à S-air ICC, Sapporo, Japon
 2004 Critique du raisin pur – Frac Alsace, France
 2003-05 Artiste en résidence au Centre Culturel de Tinquieux, France

PUBLIC COLLECTIONS

- Frac Aquitaine – Bordeaux
 Frac Champagne-Ardenne – Reims
 Frac Sud – Marseille
 Centre national des arts plastiques
 Bibliothèque Kandinsky – Centre Pompidou – Paris
 Musée Balzac – Saché
 Artothèque de Caen
 MRAC – Sérignan
 Monastère royal de Brou – Musée de Bourg-en-Bresse

BOOKS

- 2021 **Huiles d'olive, Épopée d'une collection**, Nicolas Boulard, éditions de Dés, Clamart, FR
 2017 **Rhône**, Nicolas Boulard, éditions Galerie Eva Meyer, Paris, FR
 2014 –20 **Fanzines Specific Cheeses**, Nicolas Boulard, Camille Azaïs, Pierre Boisard, Vanessa Morisset, Camille Paulhan ...
 2011 **The French Paradox**, Marc Bembekoff, Christophe Kihm, Pierre Mercier, éditions Analogues, Arles, FR
 2005 **Journal de la route des vins d'Alsace**, Nicolas Boulard, éditions Critique du raisin pur, FRAC Alsace, FR
 2000 **Recueil de Prières**, Nicolas Boulard, édition École supérieure des arts décoratifs de Strasbourg, FR

GRANTS

- 2023 Aide à la recherche – Adagp
 2022 Aide à l'installation – Drac Ile de France
 2019 Résidences Sur Mesure – Institut Français
 2013 Aide individuelle à la création – Drac Ile-de-France – Paris
 2009 Aide au premier catalogue, CNAP, France.

TEXTS

- 2025 Camille Viéville, **Un dialogue pour Nicolas Boulard**, QDA
- 2024 Alicia Dorey, **La mélancolie du papier pain**, Le Figaro
- 2023 Cornelia Lauf, **La Casetta Rossa**
- 2020 Marion Zillio, **Et la boucle boucle la boucle**, Nicolas Boulard, Anne+ Lucas Gomez, **Nuancier**, Nicolas Boulard Le Grand Mezzé, Mucem
- 2019 Léa Bismuth, **Une cuisine spécifique**, Cookbook '19, MO.CO.
Jérôme Lefèvre, **Entretien avec Nicolas Boulard**, Optical Sound, n°6
- 2018 Vanessa Morisset, **La place de l'Angélus**, Revue Possible n°2
Julie Crenn, **The Quiet Man**, Galerie Eva Meyer, Paris
- 2015 Marie Chênél, **The Cheese Museum**, galerie laurent mueller, Paris
- 2011 Christophe Kihm, **Correspondances et assemblages**
Marc Bembekoff, in The French Paradox, Analogues, Arles
- 2007 Ben Kinmont, **Nicolas Boulard. Le temps qui reste**, Revue Semaine

FORMATION / EDUCATION

- 2003 Collège Invisible, Post-diplôme en réseau de l'école des beaux arts de Marseille,FR
- 2002 DNSEP Art - école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg
- 2002 DSAD Communication graphique - école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg, FR





Fourme

2026, 5 layers of woolsheet, diameter : 150 cm

Fourme

2026, 5 layers of woolsheet, diameter : 150 cm



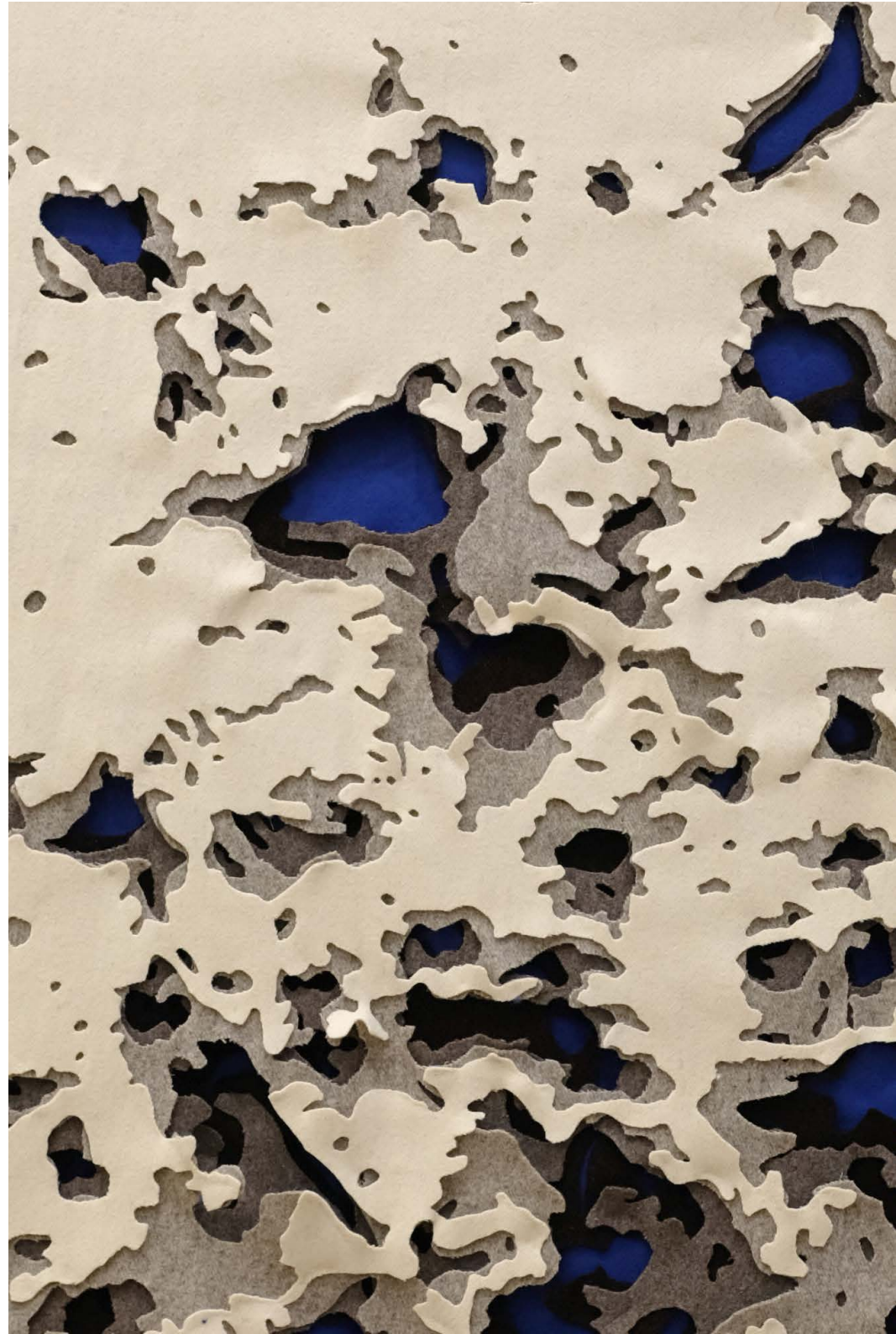


Bleu de Savoie

2025, 5 layers of woolsheet, diameter : 150 cm

Bleu de Savoie (detail)

2025, 5 layers of woolsheet, diameter : 150 cm



Fourme

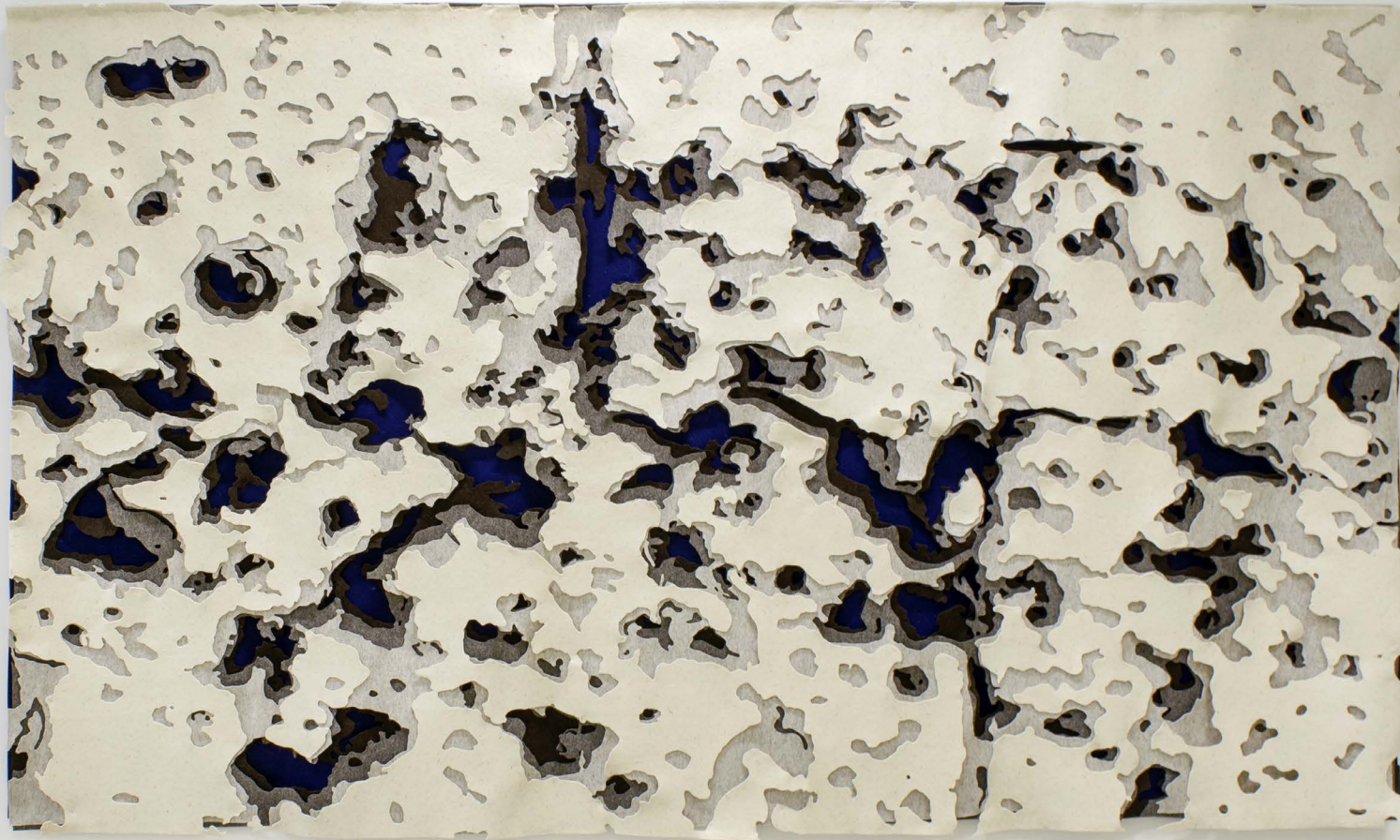
2026, 5 layers of woolsheet, diameter : 150 cm





Monde Actuel

exhibitions view at galerie 22,48m2 Paris - Romainville



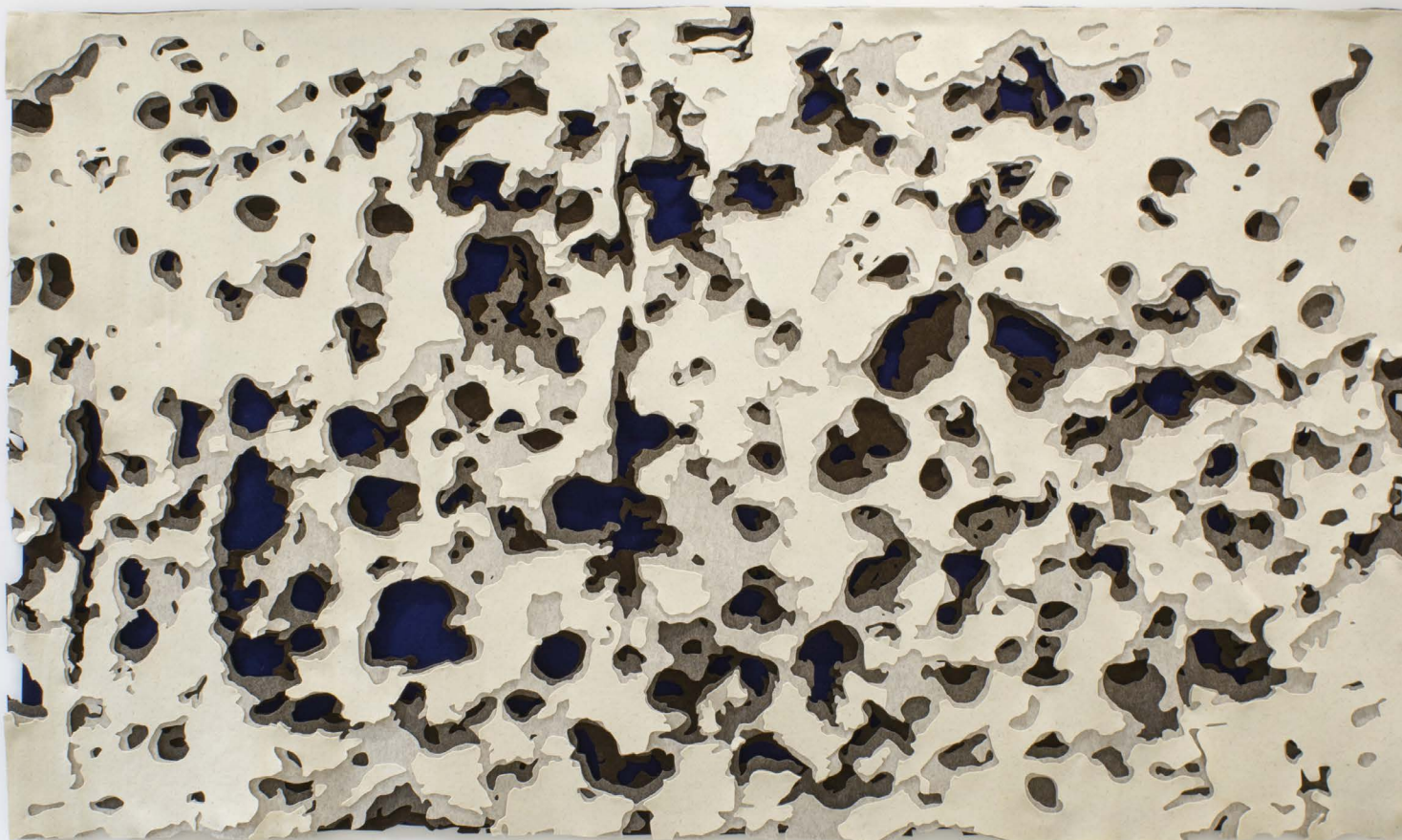
Penicillium III

exhibitions view at galerie 22,48m2 Paris - Romainville

Penicillium I (détail)

exhibitions view at galerie 22,48m2 Paris - Romainville





Penicillium I

exhibitions view at galerie 22,48m2 Paris - Romainville



Penicillium I, II & III

View of the exhibition « Cheese Museum », 2022, Centre d'art contemporain de Châteaufort, FR

Fourme

2019, 5 layers of natural felt, diam. 180 cm





Specific Slices

2018 (detail), Natural felt, 4 elements, 122 x 190 cm

Specific Slices

2018 (detail), Natural felt, 4 elements, 122 x 190 cm





Nuancier - Photosynthèse

Glass, steel, vinegar, food color

Produced with the support of Caves Ackerman, Saumur and Abbaye de Fontevraud



Nuancier - Photosynthèse

Glass, steel, vinegar, food color
Produced with the support of Caves Ackerman, Saumur and Abbaye de Fontevraud

Nuancier d'altitude - Hysope

48 bottles, wooden structure, vinegar and hysope
160 x 117 x 68 cm
2025



Nuancier d'altitude - Hysope (détail)

48 bottles, wooden structure, vinegar and hysope
160 x 117 x 68 cm
2025



Nuancier - Remède à la mélancolie

156 bottles, wooden structure, vinegar and food colors

220 x 220 x 70 cm, 2024

View of the exhibition «La Galerie des Pains» – Monastère royal de Brou
– Bourg-en-Bresse, FR





Nuancier Finement Boisé

Glass, oak, cork, Chardonnay

30 x 200 x 8 cm

2007



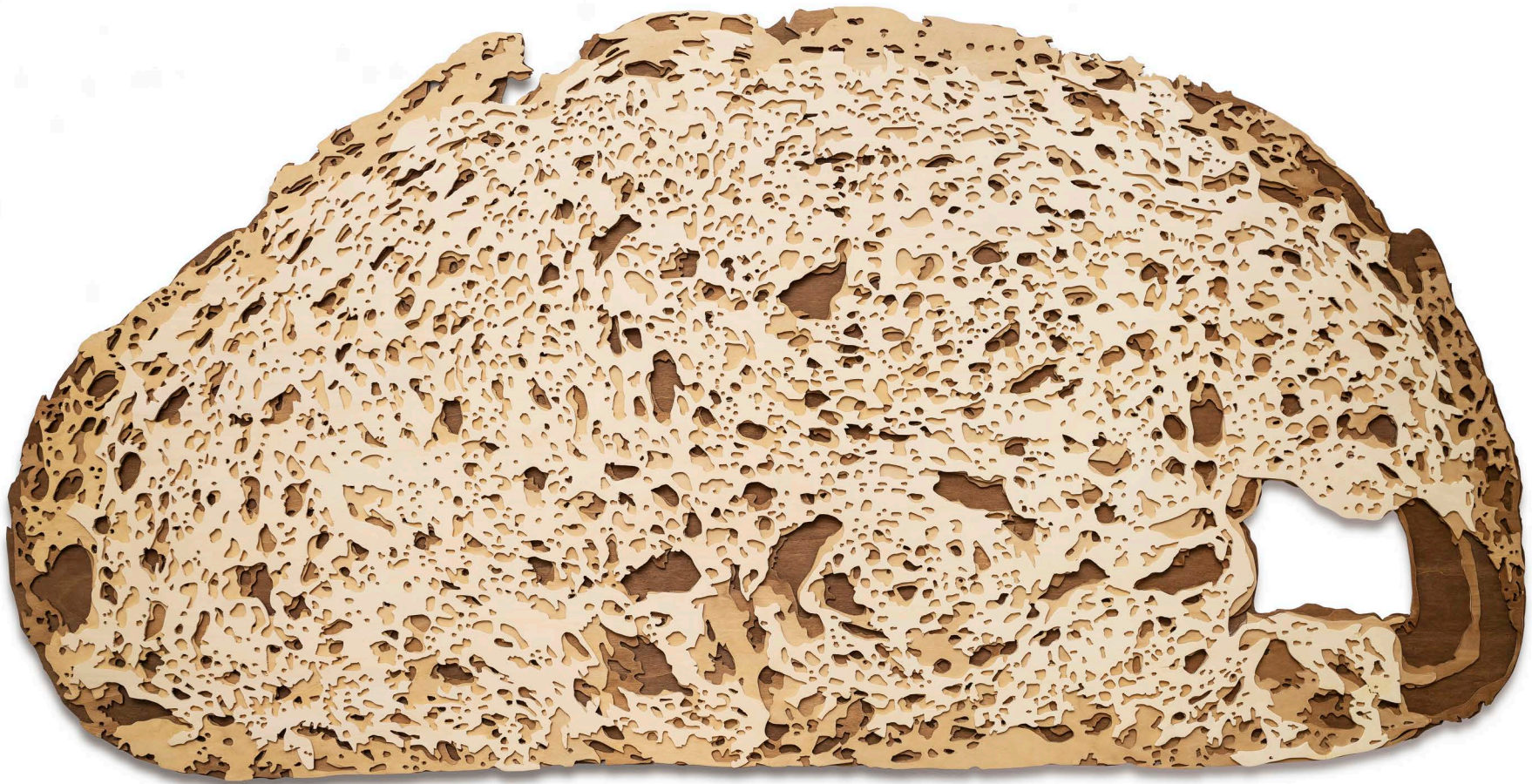
Nuancier

2004, Chardonnay, Pinot Noir, glass, cork, wooden structure
20 x 180 x 15 cm

Nicolas Boulard has blended Chardonnay and Pinot Noir which, according to a scholarly variation of proportions, reveal the different shades of color between white wine and red wine. Between figuration and abstraction, this work has a subtle relationship with the idea of fragmentation of the image.



Exhibition view : « l'appetito vien mangiando », 2023, 22,48 m2, Paris, FR



Pain II

2021, 4 layers of poplar plywood, 240 x 120 cm



Pain

View of the exhibition « La Galerie des Pains » – monastère royal de Brou – Bourg-en-Bresse - 2024

Pain IX

2024, poplar plywood ,90 x 150 x 3 cm



Pain VI

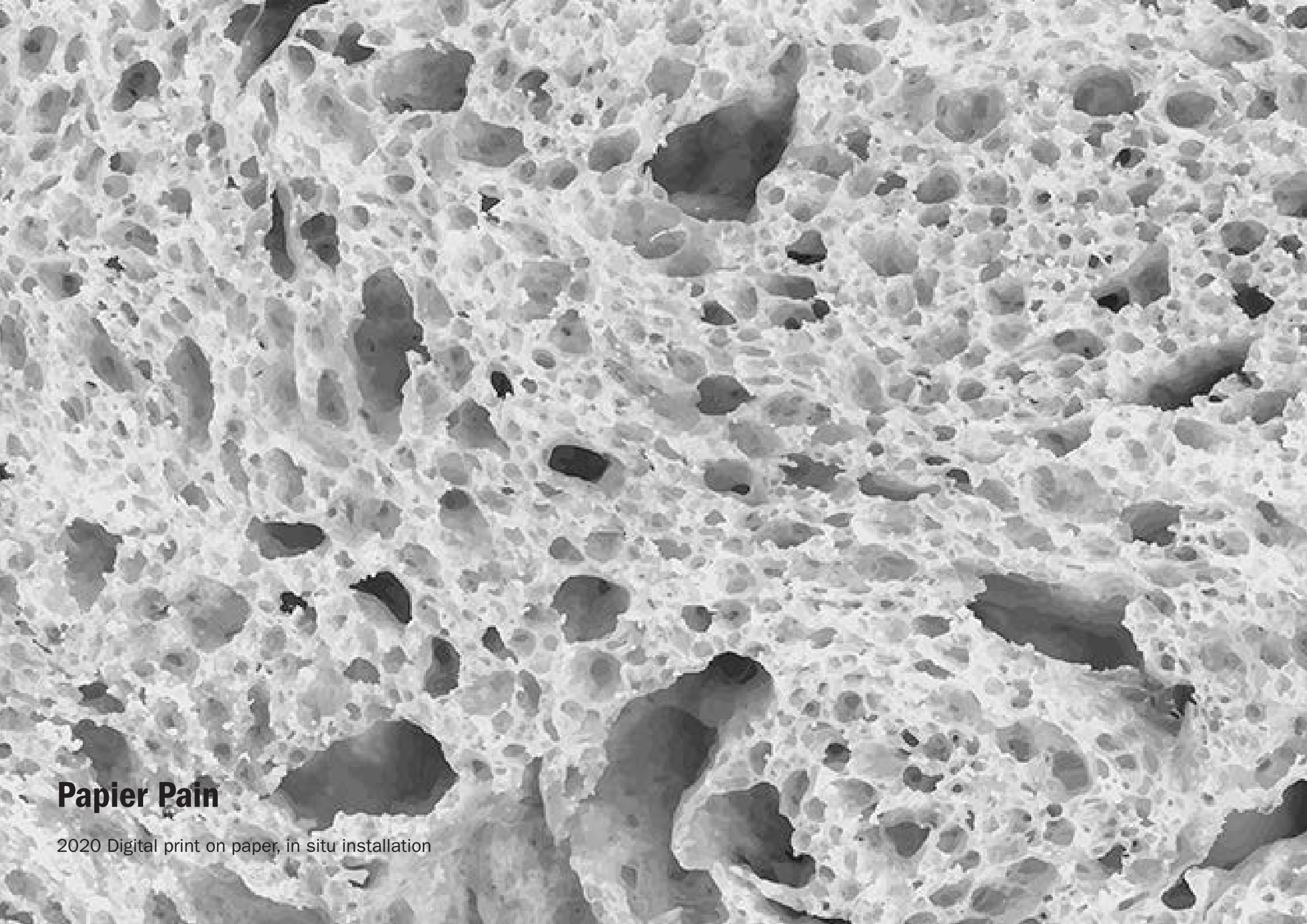
2024, poplar plywood ,90 x 150 x 3 cm



Pain II

2024, poplar plywood ,90 x 150 x 3 cm





Papier Pain

2020 Digital print on paper, in situ installation



Papier Pain

View of the exhibition : « Cheese Museum », 2022, Centre d'art contemporain de Châteauneuf, FR



Golden Cheese

Plaster, golden leafs, 10,5 x 4 cm



Camembert

2021, Bronze, 10,5 x 4,5 cm

Colonne

2022, bronze, 8,5 x 8,5 x 85 cm

View of the exhibition Cheese Mseum, centre d'art de Châteauevert, 2022



Colonne (détail)

2022, bronze, 8,5 x 8,5 x 85 cm





Monde Actuel

Exhibition view at galerie 22,48m2 Paris - Romainville



Specific Cheeses

6th Chapter of the brotherhood Specific Cheeses, Villa la Brugère – Arromanches-les-bains, April 30th 2017

Specific Cheeses - Bleu de Gobet

2015, inkjet print on paper, 160 x 120 cm



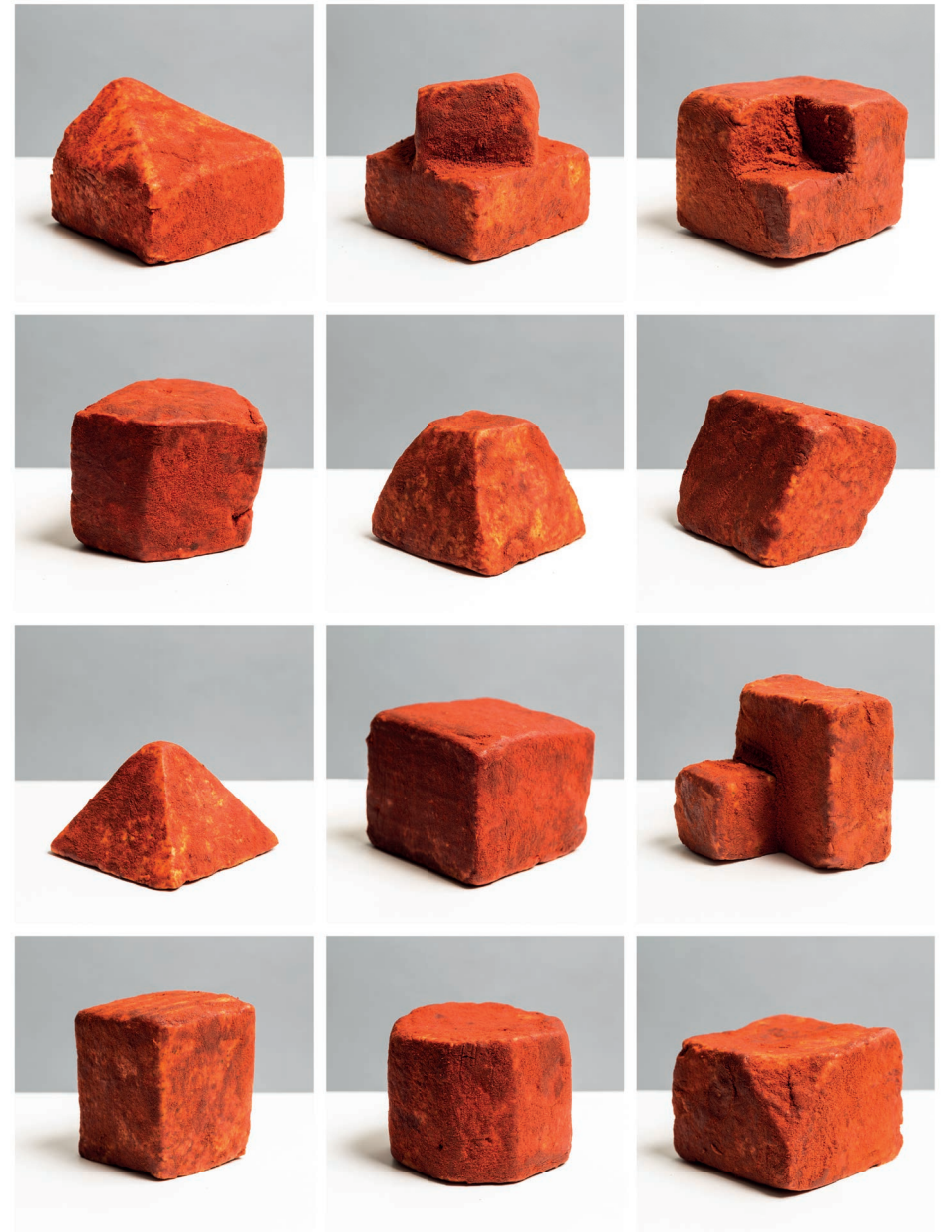
Specific Cheeses - Castelmagno

2014, inkjet print on paper, 160 x 120 cm



Specific Cheeses - Boulettes d'Avesnes

2017, inkjet print on paper, 160 x 120 cm



Specific Cheeses - Brie

2012, inkjet print on paper, 160 x 120 cm



Specific Cheeses

The word “form” and the French word for cheese, “fromage” come from the same etymological family, just as the forms of cheeses and the recurrent forms in Minimal Art (circle, square, pyramid) are similar. Starting from this fact, 12 cheese moulds were made based on Sol LeWitt drawings: Forms Derived from a Cube (1982).

“The essential quality of geometric forms comes from the fact that they are not organic, unlike every other so-called art form.”

Donald Judd, interview with Lucy Lippard, 1967.

Specific Cheeses started in 2010 when Nicolas Boulard realized the shape of the French goat cheese made in Valencay looked exactly like a truncated pyramid drawn by Sol LeWitt.

First, Boulard gave a series of lectures on the existing similarities between traditional cheese forms and the three basic geometric shapes of minimalism (circle, square, triangle). Following this brilliant theoretical tour de force reconciling organic cheese with the history of sculpture, Boulard made 12 polyethylene molds out of LeWitt’s 12 Forms Derived from a Cube – a portfolio of 12 plates published in 1982.

Specific Cheeses refers to Donald Judd’s seminal essay on minimalism Specific Objects (1964). Each time Boulard is invited to present this project, he makes cheeses in collaboration with a local producer out of the 12 existing molds. After the Chavignol and the Brie de Meaux, Boulard collaborated with San Francisco-based Cowgirl Creamery to make a bloomy rind triple cream cheese.

The work is composed of two photographs hung next to each other : on one side, the 12 molds, and on the other, the 12 cheeses made on the occasion. Boulard photographs each item separately using the same devices as conceptual photography. The cold and neutral shots of creamy organic cheese are then ordered in a grid to reflect the objectivity of a minimalist layout.

Boulard also created the ‘Fraternity of Specific Cheeses’ whose 12 members perform ceremonies reappropriating Freemasonry’s rituals and Hell’s Angels style.



Monumental Emmental

2022 Installation in situ, 6 m x 20,63 m



Monumental Emmental

2022 Installation in situ, 6 m x 20,63 m



Nuancier

2020, 96 olive oils in 180 glasstubes, silicon, steel, 3 frames : 120 x 180 cm
View of the exhibition : « Le Grand Mezzé », MUCEM, Marseille, FR

Nuancier

Nuancier is an installation composed of 180 glass tubes filled with different olive oils coming from the different production areas around the Mediterranean sea (from North Africa and South Europe to Near East). The installation recreates a chromatic cartography in the form of a translucent color chart which opens the Grand Mezzé exhibition at the Mucem in Marseille.

All the olive oils were harvested during the year 2020 in Ile-de-France in grocery stores and food shops and from olive professionals (sommeliers and producers).



Nuancier (detail)

2020, 96 olive oils in 180 glasstubes, silicon, steel, 3 frames : 120 x 180 cm
3 frames : 120 x 180 cm



Huiles d'olive, Épopée d'une collection

2021, 156 pages, 10,5 x 21 cm

320 days to collect 96 olive oils coming from the Mediterranean area to create a gradient art installation. A report of a journey through the Parisian region in 2020. This book was published with the support of the Centre d'art contemporain de Châteaufort and the Mucem Museum in Marseille





Cuves mélancoliques

Exhibition view « Feux Liquides », 2018
Galerie Triangle Bleu – Stavelot, BE

**Cuve mélancolique #1
d'après Albrech Dürer**

2016, stainless steel, 110 x 110 x 90 cm



**Cuve mélancolique #2
d'après Alberto Giacometti**

2016, stainless steel, 110 x 110 x 90 cm



**Cuve mélancolique #3
d'après Tony Smith**

2016, stainless steel, 110 x 110 x 90 cm



Cuves mélancoliques

The Cuve Mélancolique series is inspired from the truncated cube which features in the print by Albrecht Dürer, Melancolia I, 1514. The form is also akin to certain Minimal art works. In Dürer's print, the cube refers to the beginnings of perspective and the ability to measure spatial reality. In Minimal art, sculpture refers to the function of the art object and its forms of existence. The Minimal work of art also refers to the space in which the work is accommodated.



Lac Léman

2016, Water from lac Léman, glass, frame

123 x 103 cm x 4 cm



Lac Léman

View of the exhibition «La dynamique des isoplèthes»
Centre d'art contemporain La Halle des Bouchers, Vienne, 2016



Mer du Japon

2019, Sea water, glass, frame

82,5 x 97 x 4 cm



La Loire, Île de Bondésir

2019, Water from la Loire, glass, frame

123 x 103 x 4 cm

La Loire, Île de Bondésir (detail)

2019, Water frome la Loire, glass, frame
123 x 103 x 4 cm

La Loire
Île de Bondésir
Nicolas Boulard - Septembre 2019



La Manche - Fécamp

2017, Sea water, glass, frame

82 x 97 cm



Soleil Levant - Le Havre

2024, Sea water, glass, frame

79,5 x 65 cm



Giverny

2024, Earth from Giverny, glass, frame

117,5 x 82 cm



Giverny & Soleil Levant - Le Havre

View of the exhibition «Monde Actuel»

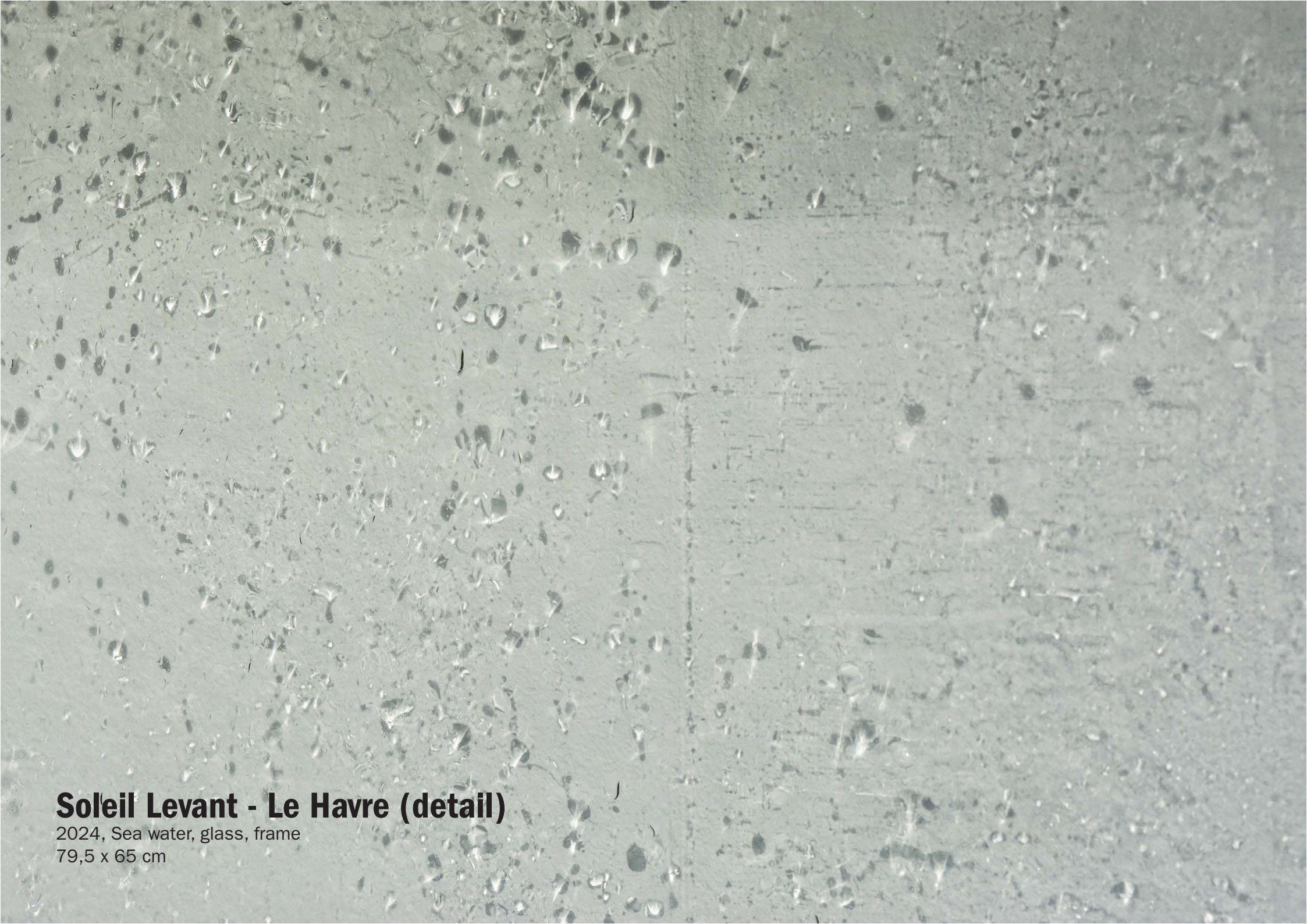
Galerie 22,48m2 - 2024



Soleil Levant - Le Havre

2024, Sea water, glass, frame

79,5 x 65 cm



Soleil Levant - Le Havre (detail)

2024, Sea water, glass, frame

79,5 x 65 cm

SOLEIL LEVANT - LE HAVRE
SOLEIL LEVANT - LE HAVRE
Nicolas Boulard - Octobre 2024
Nicolas Boulard - Octobre 2024

Soleil Levant - Le Havre (detail)

2024, Sea water, glass, frame

79,5 x 65 cm



GIVERNY

Nicolas Boulard - Mai 2024

Giverny (detail)

2024, earth from Giverny, glass, frame

117,5 x 82 cm



Giverny

2024, earth from Giverny, glass, frame
117,5 x 82 cm



Clos du Frac

2010-2020, Frac Alsace, vignes, 1000 m2 /



Clos du Frac

2010-2020, Frac Alsace, vignes, 1000 m2 /

Clos du Frac

Le Clos du Frac is a vine-growing parcel in the gardens of the Frac Alsace. This project was inspired by the vine-growing tradition of Alsace and the powerful economic factor represented by wines and vines in Alsace. In Alsace, Le Clos du Frac tries to reproduce a vine parcel from the Bordeaux region, and in particular from Mouton-Rothschild in Pauillac. By using cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot and merlot varieties, Nicolas Boulard reproduces the standard model of the Bordeaux vineyard. The gesture of moving a Bordeaux vineyard to Alsace is not without meaning, because the entire history of wine is a history of grape varieties being moved, and travelling.

Clos Mobile

2009, Trailer, vines (Chardonnay), 150 x 350 x 80 cm



Clos Mobile

Exhibition view « L'esprit des lieux », 2009
Domaine départemental de Chamarande, FR

This parcel was devised with the same care as a top-ranked 'grand cru' vineyard, applying the precepts published by Jean-Antoine Chaptal in 1819 in his treatise *L'Art de faire le vin*, dealing with the effects of climate, soil, exposure and sun on the grape. By using a tipping-trailer for orienting the hillside parcel towards the sun, Nicolas Boulard optimised the profitability of this vine while making it moveable. The variety used in Le Clos mobile was a Chardonnay which, in addition to being the most widespread vine in the world (Europe, Chile, California, Australia, South Africa), has the distinctive feature of producing very different aromas on the basis of the 'terroir' and the wine-making procedures used.





Les Variables Obsolètes

2012, Galvanised steel, wood, compressed air
Height : 4,5 meters



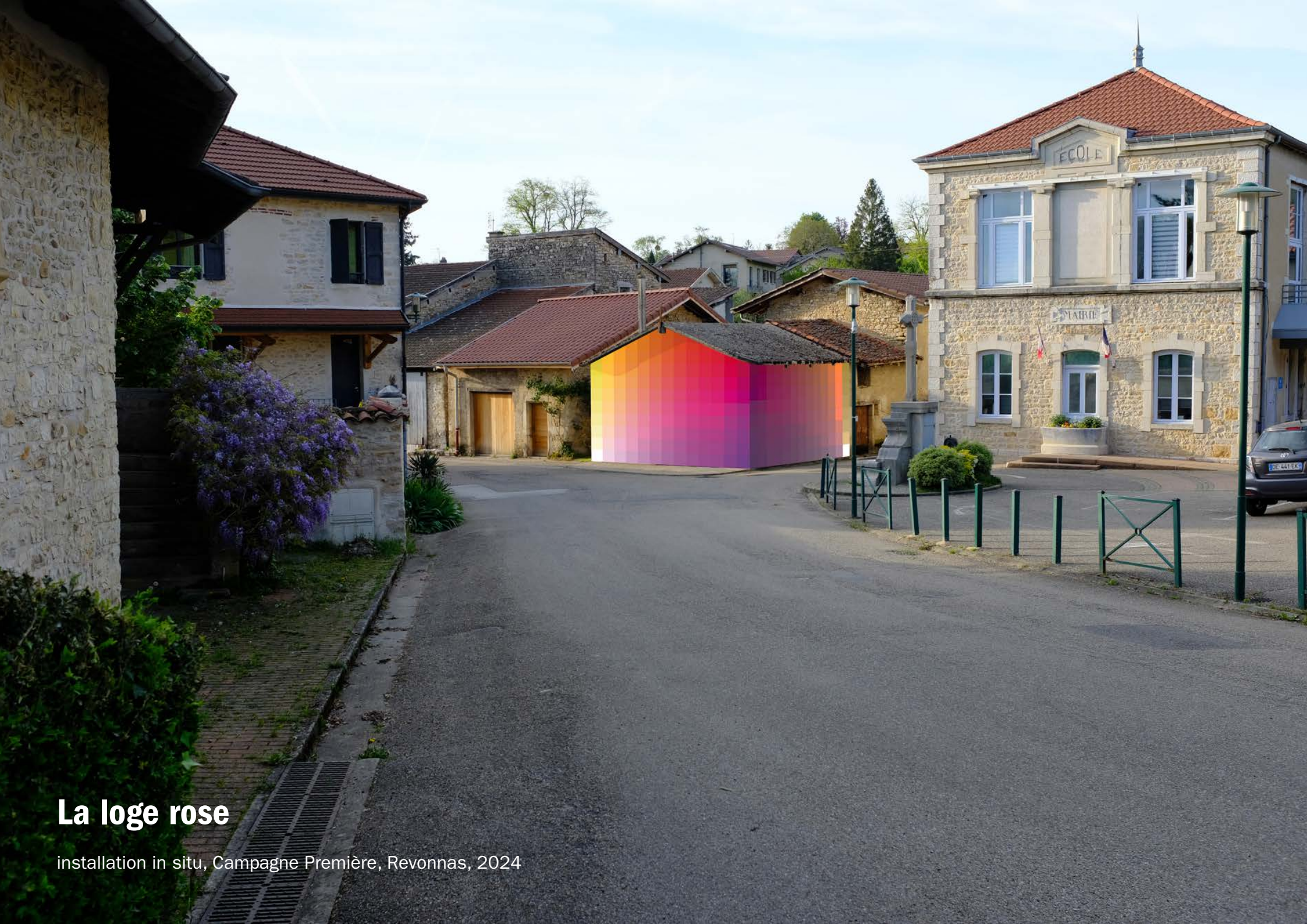
La Casetta Rossa

installation in situ, Masseria Pernice, Sicile, IT, 2023



La Casetta Rossa

installation in situ, Masseria Pernice, Sicile, IT, 2023

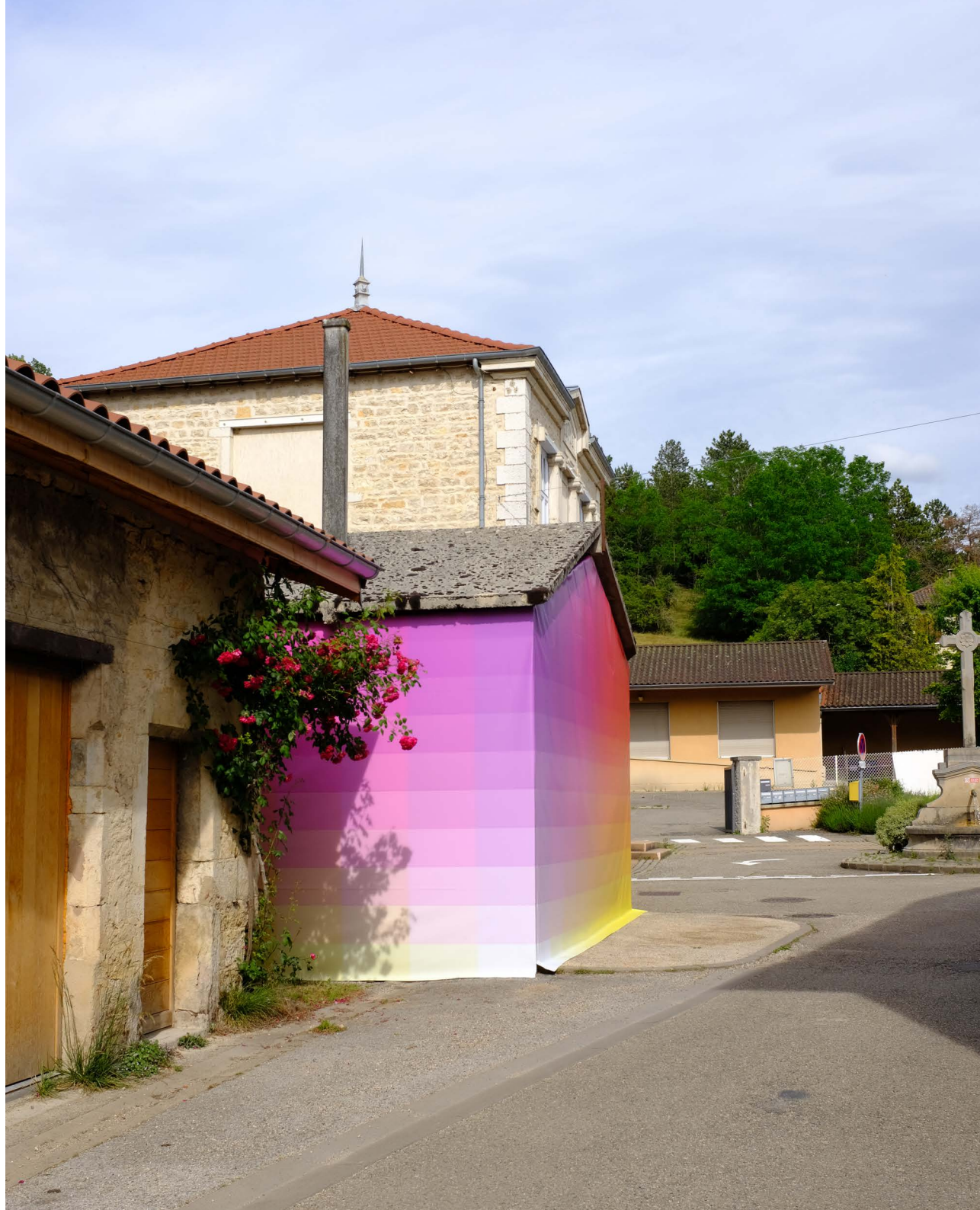


La loge rose

installation in situ, Campagne Première, Revonnas, 2024

La loge rose

installation in situ, Campagne Première, Revonnas, 2024

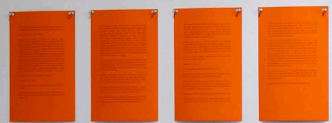




Wakkanai

Digital print on paper, 2019

Réalisé avec le soutien de l'Institut Français – Résidence sur Mesure et du centre d'art LaBanque – Béthune



Wakkanai

Exhibition view « À nos élans », centre d'art LaBanque, Béthune, FR, 2023

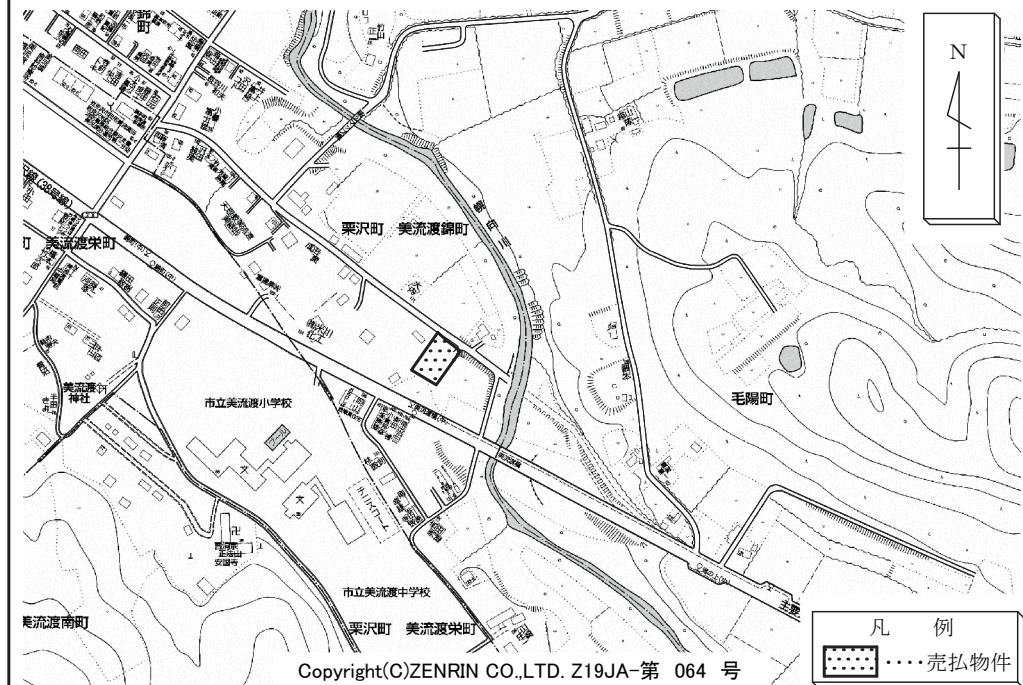


Miruto

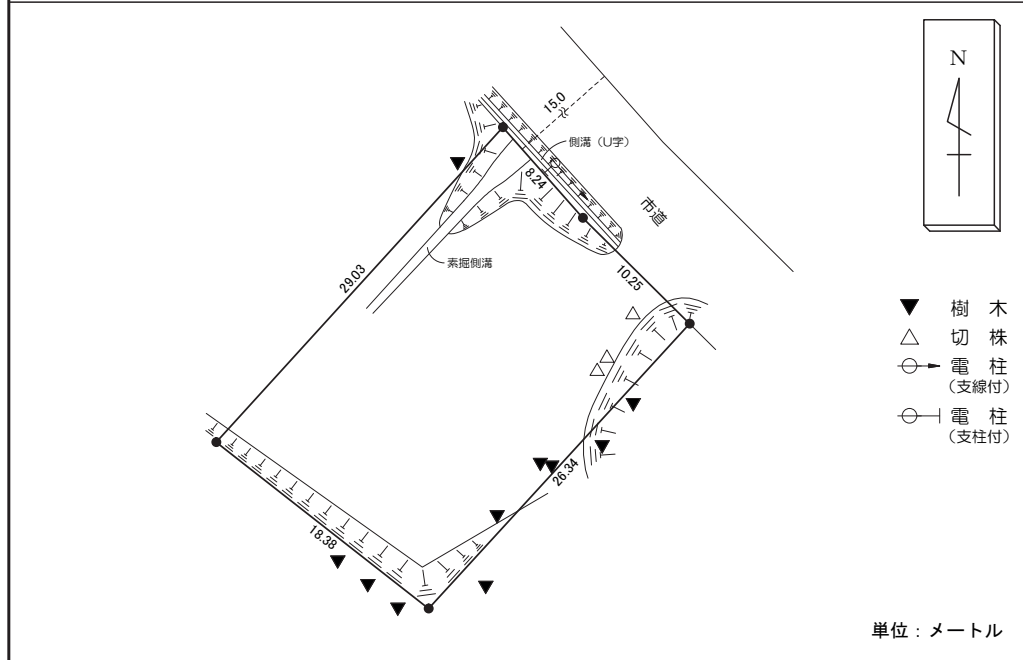
Digital print on paper, 2019

Réalisé avec le soutien de l'Institut Français – Résidence sur Mesure et du centre d'art LaBanque – Béthune

案内図



概要図



Miruto

A piece of land in the village of Miruto, Iwamizawa province, Hokkaido, Japan

※物件は現状有姿の引渡しとなりますので、必ず現地の確認を行ってください。

Mort sur Place

The shortest biography of Marcel Proust

8 pages - perforated cover

7,5 x 10,5 cm



Swiss Cheese Model

Eight pages manually perforated
100 ex. uniques - 10 x 15 cm

SWISS
CHEESE
MODEL



Fanzines Specific Cheeses

An anthology of cheese representation through the art history : painting, drawing, literature, architecture, movies, fashion, design, music
2014 - 2020

14 fanzines - 15 x 21 cm

PRESS
(selection)

Il est primordial pour un artiste de disposer d'un texte critique de qualité sur son travail. C'est le souhait d'encourager ce format d'écriture qui est à l'origine des bourses Ekphrasis, lancées par l'ADAGP en association avec l'AICA France et *Le Quotidien de l'Art* : elles ont pour objet de mettre en relation 10 artistes avec autant de critiques. Les textes des 10 lauréats de cette édition (dotés chacun de 2 000 euros, couvrant la rédaction du texte et sa traduction) seront publiés au long de l'année dans *Le Quotidien de l'Art*, au rythme d'un par mois. Dans cette livraison, Camille Viéville se penche sur le travail Nicolas Boulard.



Un dialogue (pour Nicolas Boulard)

PAR CAMILLE VIÉVILLE

Nicolas Boulard pirate des formes issues de l'art conceptuel et minimal à l'aide de matériaux organiques (vin, fromage, huile, feutre, liège, cuir, etc.). Afin de sonder ces rapports subversifs d'une grande inventivité, la fiction infiltre le texte critique et sa norme.

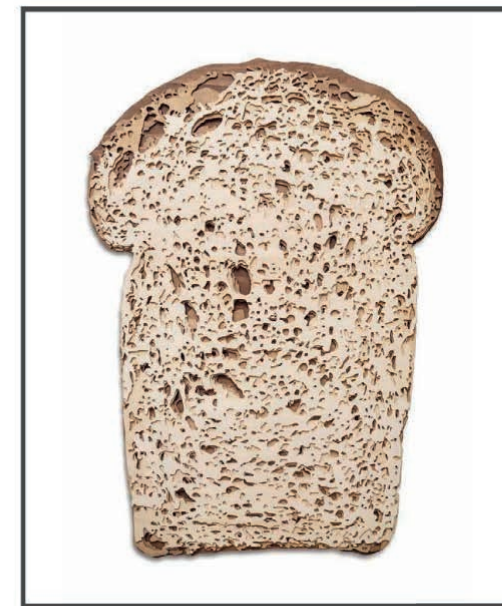
A. : Je prépare un texte sur Nicolas Boulard. Tu le connais ?
B. : De nom, seulement.
A. : Il a eu une exposition à l'automne dernier à la Galerie 22,48 m².
B. : C'était comment ?
A. : Très réussi.
B. : C'est quoi, son boulot ?
A. : Au commencement, il y a le lieu [1] et il y a le vin.
B. : C'est-à-dire ?
A. : J'y viens. Sache d'abord qu'il a une pratique conceptuelle, ancrée dans l'environnement où il se trouve. Sache aussi qu'il cherche à pirater de l'intérieur la forme de l'œuvre ou les décisions prises lors de sa conception.

Nicolas Boulard.
© Photo Gilles Berquet.

En haut : Vue de l'exposition
« Monde Actuel » à la galerie
22,48m², 2024.

© Nicolas Boulard & Galerie 22,48m²/
Adagp, Paris 2024.

[1] Formule empruntée, légèrement modifiée, à Pierre Mercier, « Nicolas Boulard : œnophile et vinoclaste ! », in *The French Paradox, Arles, 2011, p. 17.*



TALENT

NICOLAS BOULARD

La mélancolie du papier pain

Monstre littéraire et bachique, l'artiste cultive l'art de la transgression, mêlant des références du minimal art et de l'art conceptuel, décliné avec humour sur nos denrées du quotidien.

Né en Champagne dans une famille de vignerons, Nicolas Boulard a vécu à sa façon son « Retour à Reims ». Tour-
nant momentanément le dos au monde du vin pour embrasser celui de l'art, c'est à Strasbourg qu'il ose enfin verser dans la transgression. « *J'ai fait tout ce qu'il était interdit en Champagne, avec une seule question en tête : que se passe-t-il lorsque l'on fait ce qui est défendu ?* » En toute impertinence, il élabore un savant mélange des grands crus d'Alsace, afin de « *créer un grand cru des grands crus, dans une quête absolue de l'absurde* ». Au fil de ses explorations, il tisse des liens entre création et processus naturel de fermentation, abandonnant le vin pour aller vers le fromage et le pain. « *Le procédé de transformation de ces derniers est proche de celui qui se déroule dans le cerveau de l'artiste : ce bouillonnement, cette*

accumulation d'éléments qui se regroupent, s'agregent, se décomposent. » De ces deux totems du quotidien des Français, il élabore des œuvres sur papier peint, reproduisant les marbrures délicates d'un roquefort ou le moucheté gracile d'un stilton, agrandissant à l'extrême les reliefs alvéolés d'une tranche de pain au levain, dans la perspective poétique de « *figer l'instant* ».

AU CROISEMENT DE LA SCIENCE ET DE L'IRONIE

Si l'exercice peut sembler anecdotique, voire basement trivial, il synthétise en coulisses une infinité de niveaux de lecture, parmi lesquels un clin d'œil discret à la théorie de la relativité d'Albert Einstein – lui-même prenait l'exemple d'une miche de pain tranchée aléatoirement –, « *afin de montrer que le temps pouvait être découpé de différentes manières, l'espace de différentes matières* ».

Au croisement de la science et de l'ironie, l'artiste développe un sens de l'humour empreint de mélancolie, qui atteint son paroxysme dans son exposition « *Monde actuel* », à la galerie 22,48 m², à partir du 3 novembre*. « *Le terme "actuel" est en soi un paradoxe, puisqu'il est déjà passé au moment même où il est prononcé. "Monde actuel" est par ailleurs l'anagramme de Claude Monet, dont les Nymphéas évoquent l'idée d'impermanence.* » Des formes passagères, des matières consommables, à l'image de ces denrées que l'on oublie de regarder. En déambulant au milieu de ces tapisseries recouvertes de mie, on se prend à penser qu'après tout, peu importe que l'on en soit ému ou pas : tout véritable amateur d'art devrait parfois manger de ce pain-là.

Alicia Dorey

* 29, rue de la Commune-de-Paris, 93230 Romainville (2248m2.com).

Caillés de doléances

L'ARTISTE NICOLAS BOULARD NE GOÛTE GUÈRE LA STANDARDISATION CULINAIRE, À LAQUELLE CONCOURENT LES APPELLATIONS D'ORIGINE. POUR REDONNER DU RELIEF AUX FROMAGES PROTÉGÉS, IL A CRÉÉ SON PROPRE RITUEL.

Ceci n'est pas une miche. Le pain posé sur le bureau de Nicolas Boulard est un faux. La tranche de camembert visible depuis la table de la salle à manger aussi. À force, on finit par penser que le pain de mie trônant dans sa cuisine est un fac-similé. Il n'en est rien. Des mois que cette brique beige s'assèche et durcit. «*Ça ne pourrait pas, le pain*», précise d'une voix douce l'artiste à la barbe de trois jours. C'est dans cet atelier-logement en pleine cité-jardin de la Plaine, à Clamart, que Nicolas Boulard crée ses œuvres, toutes inspirées de la sainte trinité du repas à la française : pain, vin, fromage.

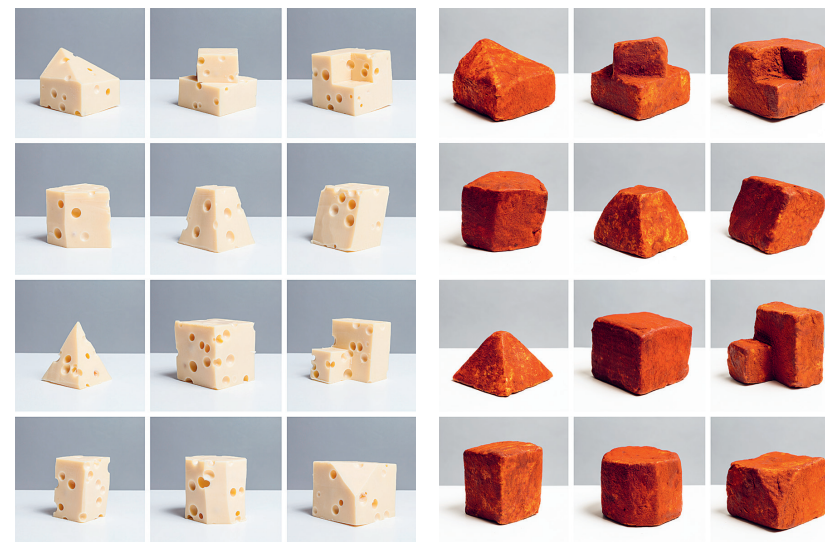
Un cliché que l'artiste ne goûte pas. Au musée ou dans l'assiette, ce Champenois aux larges épaules préfère quand «*les formes et les idées avancent*». D'où son aversion

pour l'AOP. Les fromages doivent en effet suivre un protocole immuable de production pour se voir attribuer leur appellation d'origine protégée. Brie de Meaux, maroilles, crottin de Chavignol... presque cinquante pâtes françaises sont ainsi homologuées.

L'artiste gourmet s'amuse à détourner ce cahier des charges depuis 2012 avec son projet «*Specific Cheeses*». Une série d'œuvres fromagères, créées grâce à un protocole de travail reproduit d'une année sur l'autre. La recette tient en trois étapes : demander à

un producteur de placer son caillé dans douze moules de formes géométriques, laisser fermenter, organiser une cérémonie dans laquelle douze adeptes exhibent leur morceau moisi sous l'œil du grand maître – Nicolas Boulard. «*J'ai créé ma propre AOP*», s'amuse-t-il. Pour que le produit soit certifié, chaque confrère doit arborer une sobre cape en feutre ainsi qu'un élégant chapeau en forme de fromage, et attendre patiemment la dégustation conclusive. La symbolique 12^e solennité de ce genre doit se tenir, ce 22 juin, au monastère

L'artiste champenois organise des cérémonies au cours desquelles douze adeptes doivent exhiber leur morceau moisi.



«*Specific Cheeses – Emmental*», 2013.

«*Specific Cheeses – Boulettes d'Avesnes*», 2017.

royal de Brou, à Bourg-en-Bresse. C'est au fromage de Clon, une pâte fermière agrémentée de safran disparue depuis le Moyen Âge, que le culte sera rendu.

Bible américaine

Le grand gaillard se lève pour fouiller dans le désordre de la table basse. Il en ressort un lourd livre hérissé de post-it jaunes. Sa bible est un catalogue d'exposition de Sol LeWitt, figure américaine de l'art minimal, mort en 2007. Œuvres géométriques en trois dimensions, économie de moyens, séries d'objets répétées, formes monochromes : les préceptes de ce courant des années 1960 nourrissent le travail de l'artiste. Ses «*Specific Cheeses*» sont inspirés des «*Forms Derived from a Cube*», une série de figures géométriques dessinées par LeWitt. «*Le processus de fabrication m'intéresse plus que le résultat final*», avoue

Nicolas Boulard, dont les œuvres émergent souvent de la répétition d'une méthode qui tient plus de la recette que du coup de pinceau instinctif. Mais une répétition qui laisse place à l'aléatoire.

En 2016, le plasticien s'est retrouvé dans le collimateur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), chargé de veiller au respect des normes AOP, pour avoir détourné du chavignol et du chaource. La transgression fromagère de trop : dans un courrier, l'organisme l'a accusé de «*tromperie*» et sommé de retirer l'appellation. «*Je leur ai rappelé que la loi protège la liberté de création et que ces fromages sont des œuvres*».

Si Nicolas Boulard interroge ces labels, c'est aussi qu'il a grandi «*à la limite d'une appellation*». Et pas n'importe laquelle : celle du champagne. L'exploitation viticole de son enfance se situe

sur les dernières terres de l'aire de production, à quelques lopins de la départementale qui marque le commencement de la Picardie. C'est sa sœur qui a repris la ferme. Mais pour lui, une exposition et une dégustation chez le caviste ne sont pas si différentes : «*On rend au public l'objet créé, et on explique son processus de fabrication. Dans les deux cas, la parole est très présente*».

Le jour de sa soutenance de projet de fin d'études, Nicolas Boulard a dû être bavard pour expliquer son installation : une enfilade de bouteilles de vin jaunâtres remplies d'un mélange de grands crus. Ce «*vin ultime*» notamment fait de riesling, tokay pinot gris et muscat a un arrière-goût d'hérésie et un nom provocateur : «*grand cru de grands crus*». «*Qu'est-ce qui fait un grand ou un mauvais vin ? C'est le genre de question que je me pose*».

RÉMI BAYOL

CHEESE MUSEUM

Tel est le nom que portera le Centre d'art contemporain de Châteauevert, jusqu'au 19 juin prochain, soit jusqu'au terme de l'exposition de l'artiste Nicolas Boulard, bien connu pour ses travaux relatifs à la nourriture.



Golden Cheese Plâtre, feuille d'or - Édition 5 exemplaires + 1 épreuve d'artiste 10,5 x 4 cm 2017 Vue de l'exposition The Quiet Man - galerie Eva Meyer - Paris - nov. 2017 - jan. 2018 Collection privée - Paris

Lactose, bronze et fermentation : trois termes qui n'ont a priori rien à faire ensemble. C'est le propre de l'artiste plasticien **Nicolas Boulard** que d'associer "l'inassociable" ce qui ne peut s'associer, de revisiter et bouleverser les codes de l'œuvre d'art en matérialisant l'organique, la décomposition. C'est le cas de son dernier projet en date, intitulé **Specific Cheeses** : une étude sur la similitude entre le Minimal Art et... le fromage ! **Specific Cheeses** est mis en place au sein du Centre d'art contemporain Châteauevert, qui devient le temps de cette exposition, du 4 février au 19 juin, le **Cheese Museum**.

Nicolas Boulard est célèbre pour sa création protéiforme, entre sculpture, texte, vidéo et installation ; création véritablement singulière puisque liée à la nourriture. Pain, vin ou fromage : l'essence de l'œuvre de Boulard réside dans l'appropriation de matières issues de fermentation, afin de produire une œuvre unique. Cette dernière est littéralement un processus en cours, une transition entre deux états. Cela confère une pleine autonomie et liberté à l'œuvre d'art, dont le carcan s'en trouve aboli. Ce n'est pas le statut figé de la plastique qui importe, Nicolas Boulard rejette la conser-

vation : les choses doivent s'autodétruire pour être, à commencer par les matériaux de son œuvre. C'est une sorte de stabilisation dans le chaos, qui consiste à admettre qu'on ne peut lutter contre les forces inéluctables de la décomposition.

Les travaux de Nicolas Boulard bouleversent l'esthétique du minimalisme américain, à partir de laquelle il fonde pourtant sa plastique. Ce n'est qu'un tremplin, une base qui le propulse vers l'hybride, la métamorphose et le caricatural. Ainsi, on observe un camembert en bronze, un bleu en feutre, un emmental en plâtre doré et une gigantesque tranche de pain découpée dans du bois de peuplier.

Dans le sillage des musées d'artistes comme celui de Marcel Broodthaers ou de Martin Kippenberger, le **Cheese Museum** est une institution temporaire, une exposition vivante et organique, assez symbolique du changement et du devenir structurels de l'être. *Alix Decaux*

Jusqu'au 19 juin, Centre d'art contemporain de Châteauevert. Rens: centredartchateauevert.fr

Nicolas Boulard

par Vanessa Morisset

LA PLACE DE L' ANGÉLUS



Nicolas Boulard, Vue de l'exposition *The Quiet Man*, Galerie Eva Meyer, crédit photo : Rebecca Fanuele, courtesies de l'artiste et Galerie Eva Meyer.

Nicolas Boulard, *Antipodes : Cadix, Espagne et Mont Roskill, Nouvelle Zélande*, 2017, terre et liant acrylique sur panneau de bois, 2 x 120 cm de diamètre, crédit photo Rebecca Fanuele, courtesies de l'artiste et Galerie Eva Meyer.

[Cet entretien a été rédigé à partir d'une discussion enregistrée durant un périple en voiture, de Clamart à Barbizon. Aussi, en le lisant, il faut entendre, en fond, les indications du GPS, les tic-tacs du clignotant, et plus généralement, le bruit du trafic, la route...

Pourquoi se rendre précisément à Barbizon ? La question sera bien sûr abordée.]

Pour notre entretien tu as choisi comme mise en situation de partir en voiture quelque part (en l'occurrence Barbizon). Cela m'amène à aborder d'emblée un aspect de ton travail qui ne semble pas central mais qui en réalité pourrait bien l'être, celui de cette pratique que tu as de traverser des territoires, en voiture, dans un rapport à la nature qu'il nous faudra définir, mais peut-être avant tout dans une démarche conceptuelle. C'est par exemple ce que tu as fait pour écrire ton livre *Rhône*, où tu as suivi le cours du fleuve de sa source en Suisse jusqu'à la mer Méditerranée. Alors, ces voyages en voiture ne sont-ils pas une part importante de ton travail ?

Cela renvoie à ma manière de procéder et de fonctionner. Je commence souvent à travailler à partir de déplacements physiques, de voyages, qui constituent pour moi des moments de réflexion. J'ai un atelier où je fais des choses, mais le lieu où je réfléchis et où je pense, c'est dans la circulation. La circulation physique, pour moi, favorise la circulation des idées. Et je pars souvent en voiture parce que les lieux où je me rends sont généralement mal desservis par les transports publics. Par exemple je pensais qu'aujourd'hui on aurait pu aller à Barbizon en train — ça aurait été un voyage très différent — mais cela n'a pas été possible. Je ne suis pas forcément attaché à la route. C'est juste un rythme rapide qui me convient. J'aime aussi beaucoup marcher, mais cela ne va pas assez vite pour moi.

Il y a aussi l'itinéraire, dans ce qu'il a d'abstrait, voire d'absurde, comme ligne à suivre, notamment dans *Rhône* où il assume le rôle de protocole, non ?

Dans *Rhône*, mais aussi dans *Le journal de la route des vins d'Alsace*, livre publié en 2004, pour lequel j'ai suivi la route touristique des grands crus d'Alsace qui va de Strasbourg à Mulhouse. Et bien avant cela, en 1999, j'avais déjà réalisé un projet, fondateur de mon travail, qui suivait un protocole de ce type. Avec un ami qui habitait à Coventry en Grande-Bretagne tandis qu'à cette époque j'étais à Strasbourg, on s'était donné rendez-vous au milieu de la ligne droite qui reliait nos deux villes. On a tracé cette ligne sur une carte et, à égale distance, on a trouvé un village qu'on a bien pris soin de prévenir de notre arrivée, tel jour, telle heure, sur la place centrale, en écrivant au Maire. On s'est alors retrouvés dans la situation absurde d'être les invités d'honneur d'une réception à la Mairie suivie d'un banquet dans la salle des fêtes. Le Maire nous a dit qu'il ne se passait jamais rien dans son village, au point que lorsqu'il avait reçu notre courrier, c'était un événement à célébrer. Cela a même été inscrit dans l'histoire locale du village. La situation nous avait échappé.

Situation tout de même provoquée par votre lettre, qui me rappelle les courriers administratifs que tu adresses à la mairie de Camembert ou de Gruyère, pour les prévenir de ton passage, alors que rien ne t'y oblige. De ce point de vue aussi ce projet de 1999 est fondateur...

D'ailleurs j'ai écrit à la Mairie de Barbizon ! Des courriers

Nicolas Boulard

par Camille Paulhan



La Dynamique des isoplèthes, La Halle des bouchers, Vienne, 4.03—14.05.2017.

Pour celles et ceux qui ne maîtriseraient pas parfaitement le vocabulaire topographique qui veut que derrière le nom intrigant d'« isoplèthes » se cachent les lignes qui font sur une carte se rejoindre des points d'égale valeur, le substantif choisi par Nicolas Boulard pour son exposition personnelle à la Halle des bouchers se révèle être un excellent support à une imagination fertile. N'étant nullement helléniste,

J'avais imaginé que l'isoplèthe était certainement un animal du type de ceux qui creusent, comme les termites, ou de ceux qui forment des boulettes, comme les scarabées bousiers. *Les isoplèthes*, sculptures en carton recouvertes de terre aux formes empruntées à des courbes mathématiques coniques aux bases aplaties, ainsi que les sphères tapissées de galets et réunies sous le nom de *Sisyphe*, tout comme celles de la série *Atlas*, enduites de pigments naturels, auraient peut-être pu me donner raison. Toutefois, même si l'isoplèthe est bien loin du domaine zoologique, un point commun très animal relie les œuvres de Nicolas Boulard : celui du prélèvement, qui prend dans certains cas la forme du conglomérat, pour d'autres celui de la carotte ôtée.

Le point de départ de l'exposition, qui se développe dans un livre d'artiste sobrement intitulé *Rhône*, consiste en la descente lente de la source du Rhône à Gletsch en Suisse jusqu'à la mer à Port-Saint-Louis-du-Rhône, en dessous d'Avignon. Les huit cent douze kilomètres parcourus par l'artiste en dix jours sont l'occasion de ponctions réalisées directement dans le paysage qui longe le fleuve : pierres, terre, eau, végétaux qui ont tous été à l'origine des œuvres inédites présentées à la Halle des bouchers. Le paysage change constamment et se révèle difficilement descriptible : Nicolas Boulard biaise avec brio, insiste sur le rythme du fleuve, sa sonorité, sa consistance, sa célérité. À Lyon, non loin de Vienne, le fleuve, apparemment plus fatigué qu'ailleurs, se montre calme, ralenti, presque gras. Mais il n'est pas question de rendre compte de cette enquête sans enquête avec des médiums isomorphes : le Rhône n'est ni photographié, ni filmé, et son récit passera – outre le texte – par ses matériaux mêmes : les galets de *Sisyphe* sont de ceux qui ont été dérobés au fleuve, de même que la terre de la série des *Isoplèthes* ou de *Atlas*.

Fidèle à sa pratique artistique antérieure, qui avait vu se déplier, à travers son travail sur le vin ou le fromage, une réflexion sur le territoire, Nicolas Boulard retrouve avec ces nouvelles œuvres son goût pour l'échantillonnage, les nuanciers, les mélanges en apparence purement chimiques mais en réalité fortement symboliques. Sa *Synthèse du Rhône (eau)* prend la forme d'un tube de verre dont l'eau cristalline qu'elle renferme serait – on veut bien croire l'artiste sur parole, en dépit d'une transparence très suspecte – l'addition de différents prélèvements du Rhône au cours de son itinéraire sinueux. Un principe semblable préside à *La synthèse du Rhône (terre)* ; toutefois, il s'agit là de la seule œuvre en évolution de l'exposition : à la veille du vernissage, quelques petites pousses vertes commençaient à poindre sous la terre mêlée issue des différents lieux parcourus par Nicolas Boulard.

En effet, même si ce point n'est pas spécifiquement mis en évidence dans « La Dynamique des isoplèthes », il ressort de ces différentes ponctions rhodaniennes une vive sensation de stérilité ou, plus précisément, d'infertilité : les milieux aqueux limpides que l'on peut voir par exemple dans *Lac Léman*, ou les échantillonnages de

Le Monde

Emmanuelle Jardonnet

2015

« Cheese Théories » : une croûte peut être une œuvre d'art

LE MONDE 24 avril 2015

Par Emmanuelle Jardonnet

Tout est parti d'une collusion visuelle entre fromages et histoire de l'art. Il y a quelques années, Nicolas Boulard, un artiste dont le travail s'inspire des problématiques des produits de terroir, a en effet constaté que les fromages traditionnels partageaient les formes des sculptures minimalistes de Sol LeWitt. Il a, depuis, lancé un fanzine sur le fromage : Specific Cheese. A l'occasion de la sortie de son troisième numéro, l'artiste a lancé un cycle de



rencontres à la Fondation Ricard, consacrée à l'art contemporain, à Paris : « Cheese Théories ».

Les « Cheese Théories » sont un cycle de rencontres sur fromage et histoire de l'art à la Fondation Ricard à Paris. SPECIFIC CHEESES

Judi 23 avril, Camille Paulhan, historienne et critique d'art, spécialiste du périssable dans l'art, présentait une « Brève histoire du fromage (et de son usage réel) dans l'art » (<http://www.fondation-entreprise-ricard.com/Conferences/view/400-camille-paulhan-breve-histoire-du-fromage-et-de-son-usage-reel-dans-l-art>) face à une assemblée amusée par une telle érudition sur le destin artistique d'un mets si prosaïque.

Asticots et mouches

L'universitaire a choisi de ne se pencher que sur les œuvres réalisées à

partir de fromage, écartant ses multiples représentations. Les premières œuvres fromagères dont elle a retrouvé la trace sont le fait d'un groupe d'artistes du XIXe siècle, Les Incohérents. Parmi leurs productions parodiques, on trouve Les Pieds (sculpture sur fromage), sorte d'ancêtre potache de l'odorama.

Parmi les avant-gardes du début du XXe siècle, seuls les futuristes ont accordé une place au fromage, dans leurs recettes dites « aéroplastiques ». Dans les années 1960, Dieter Roth donna « toutes ses lettres de noblesse à l'usage réel du fromage ». L'anecdote est coulante : en 1970, l'artiste suisse exposa dans une galerie de Los Angeles des œuvres laitières, dont une installation de trente-sept valises remplies de fromages. L'événement, un fiasco, donna lieu à une situation « burlesque », avec l'apparition d'asticots, puis de mouches, les œuvres suintant jusqu'à la visite des services sanitaires de la ville.

La dimension subversive du matériau, si peu adapté au milieu marchand, fut pour Roth une façon de réagir contre la propreté du minimalisme. Le fromage manifestait aussi « une certaine image de la décrépitude et du mouvement naturel des objets vers la mort » pour cet enfant de la guerre, souligne l'historienne d'art, selon qui « Roth est le seul artiste chez qui le fromage a pris une dimension mortifère et inquiète ». En 1998, à la mort de Roth, l'artiste Jason Rhoades joua ironiquement l'installation avec des Babybel.

En 2008, le groupe Gelitin exposa au Musée d'art moderne de Paris une œuvre rappelant celle des Incohérents : un pied géant recouvert de raclette. La boucle était bouclée, et Camille Paulhan de conclure que « non, il n'y a pas d'art fromager », plutôt quelques tranches « d'une histoire de l'art qui passerait par un matériau pour le moins déconcertant ».

Emmanuelle Jardonnet

Journaliste au Monde