

## Lucie Malbequi

lucie.malbequi@gmail.com  
luciemalbequi.tumblr.com  
@clotildeboisrenard

Je fais des objets qui s'observent puis s'activent puis s'observent à nouveau. Le temps est aussi important que le lieu.

Considérons que mon travail est un concombre. Découvert au pied de l'Himalaya à la frontière de l'Inde et de la Chine il n'y a pas moins de 8000 ans, puis domestiqué 4000 ans plus tard, le concombre se déplaça jusqu'au Moyen-Orient où les Egyptiens le comptaient parmi les offrandes destinées à leurs dieux. Il traversa les terres puis les mers et enfin les océans. Nombreuses sont les histoires et les illustres personnes qui l'ont consommé.

35 à 50 graines sont semés dans une terre humide à une profondeur de 3 cm. Il faut être prudent car les rangs doivent être espacés pour faciliter la récolte. Plantés en avril, ils sont arrosés de telle façon qu'il y ait constamment 4 cm d'eau; récoltés en juin tous les deux jours lorsque les concombres sont tendres. Délicats, il faut les manipuler avec précaution et nécessairement les récolter au fur et à mesure de leur maturation pour que de nouveaux fruits viennent les remplacer.

Abondantes sont les espèces et multiples les recettes.



### Le banquet

mardi 28 mars 2017  
de 8h à 20h

Événement, 12 planches de peuplier, 13 parpaings, vaisselle en grès émaillé, 23 artistes.



Le fruit de tous fruits

2016

Boîte en faïence émaillée,  
costume de toile de coton,  
velours, lin, soie, perle  
en faïence émaillée,  
livret triangulaire  
impression laser.

H. 23 cm